3.º ANNO. — N.º 83 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | AGOSTO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÉ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno	1600 réis
Um semestre	800 »
Numero avulso	50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção .... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações .... 30 » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.

Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

A todos os lavradores que receberem a Gazeta dos Lavradores e não nos quizerem honrar com a sua assignatura pedimos a fineza de devolver os numeros recebidos, acompanhados da competente cinta, para facilidade do nosso expediente.

Para facilitar o nosso expediente e evitar extravio de recibos o pagamento de assignaturas da Gazeta dos Levradores é sempre accusado n'esta secção.

POR UM SEMESTRE

João Ignacio de Oliveira
José Pedro Ribeiro Telles
Francisco Guimarães
João Simões Quintas
José Antonio da Costa Jorge
Manuel Ramalho
Dr. Manuel Tavares Martins
João da Silva Lobão Tello
Antonio J Ferreira Margarido
Joaquim Manuel de Palma
José João Augusto de Mattos
Dr. Fernandes Costa
Dr. Adriano Bello Pereira
Joaquim Lourenço da Silva Carvalho
Joaquim Martins Grillo
Augusto da Cunha Cabral
A. da Cunha Leitão
Filippe Tormenta
João Pereira da Gama
Eduardo A. Macieira
Dr. Antonio Almendra
Agostinho Viegas
Frederico Fernandes

SUMMARIO

Vinicultura

Quando devem colher-se as uvas?

O preparo da vindima e da vinificação começa na propria vinha, com a maturação da uva.

Quando a vinha perde as folhas antes que a maturação tenha attingido o seu ultimo periodo (sob a influencia do mildio, por exemplo), a uva deixa de amadurecer; deixa sobretudo de enriquecer-se em elementos saccharinos. Por isso os vinhos provenientes de cepas atacadas de mildio são faltos de corpo e principalmente de alcool.

A desfolha deve por consequencia fazer-se tarde para que a maturação se complete sob a influencia de uma luz e de um calor mais vivos.

A desfolha, que constitue uma operação habitual e regular em alguns vinhedos, é um trabalho accidental e excepcional em outros.

Na Borgonha faz-se em agosto por uma só vez e com todo o cuidado.

Em Thomery tiram-se as folhas por tres vezes, successivamente, com receio de um brusco affrouxamento da vegetação; para evitar, tambem, a queima, que póde resultar de uma transição subita da sombra para o sol, só progressivamente deixam os cachos a descoberto; emfim, limitam-se a supprimir o limbo da folha deixando o peciolo no seu logar. Esta ultima pratica permitte a reabsorpção dos elementos uteis que o peciolo contém e uma boa circatrisação depois da queda natural.

No Bordelais, Languedoc e no sul só se faz a desfolha nos annos humidos e nos terrenos baixos. Para evitar a queima causada pela insolação directa. despoja-se das folhas a vara fructifera na parte inferior aos cachos, permittindo apenas d'este modo que cheguem ao fructo os raios reflectidos pelo sol; facilita-se a circulação do ar e diminue-se tambem a humidade pela evaporação que se produz.

A desfolha interior ás uvas tem demais uma outra vantagem, a de permittir ao bago tornar-se mais doce. Com effeito, as folhas dos ramos fructiferos que ficam superiores aos cachos, e cuja seiva elaborada desce aos bagos, são muito mais ricas em assucar do que aquellas que lhes ficam inferiores.

Antes de tocar nas folhas que se encontram acima das uvas nos

ramos fructiferos, deve-se supprimir:

1.º As folhas da base dos ramos fructiferos;

2.º As folhas dos ramos estereis.

E' a maturação que deve fixar a epoca da vindima.

O momento da madurez é principalmente regulado pela condição de que a planta recebeu, desde o começo do periodo vegetativo, uma certa dóse de calor determinada conforme a especie da vinha.

Outras condições accesorias, taes como a edade da cepa, o grau de humidade do solo, o modo de cultura, os tratamentos e as molestias, contribuem para adeantar ou retardar a maturação de um modo muito sensivel.

Pódem resumir-se nas seguintes as condições que produzem uma maturação satisfatoria ou má:

Annos de bom vinho: a temperatura media de quatro mezes quentes (junho, julho, agosto e setembro), excede notavelmente a normal, e a quantidade de chuva é pouco inferior á normal, ou, quando muito, egual.

Annos de mau vinho: a temperatura media dos quatro mezes quentes é inferior á normal e a chuva geralmente superior.

Annos de vindimas abundantes: a temperatura é bastante elevada ao começar o periodo vegetativo e na occasião da florescencia com uma quantidade de chuva egual ou levemente superior á normal. Todavia, a abundancia da colheita depende tambem essencialmente da falta de geada, do desavinho, de saraivas e das molestias.

Ha uma serie de indicios que deixam prever com alguma certeza, desde julho ou agosto (menos em casos de accidentes extraordinarios), se a vindima deve ser notavel pela quantidade ou qualidade, e até approximadamente em que proporção.

Quando se deseja adeantar a maturação de algumas uvas para colhel-as antes da vindima, e formar com ellas amostras de vinho, cortam-se os bagos mal desenvolvidos ou muito juntos, que tenham chegado, pouco mais ou menos, á terça parte do seu volume, empregando para esse effeito umas tesouras de folhas estreitas e redondas na extremidade superior. Supprimem-se tambem dois ou tres centimetros da extremidade inferior dos cachos, quando são muito compridos, como frequentemente succede se as vinhas são novas e vigorosas. Finalmente, cortam se os cachos imperfeitamente desenvolvidos, quando o ramo se acha muito carregado de fructos.

Procedendo a esta operação em algumas cepas bem expostas, e fazendo a desfolha, obtem-se, quinze dias antes da epoca normal das vindimas, cachos sufficientemente maduros para fazer amostras de vinho.

E' conveniente vindimar quando a uva está madura. Mas a maturação d'ella apresenta muitos graus; o bago póde estar pouco maduro. Qual d'estes periodos deve ser preferido para se proceder á vindima?

O dr. Guyot quer que se espere, para vindimar, a maturação completa e até o periodo seguinte. Na opinião d'elle, nem as chuvas de setembro e outubro, nem as leves geadas brancas proprias d'aquella estação são tão prejudiciaes, como geralmente se pensa.

Affirma elle ter visto, durante quarenta annos, na Borgonha, Champagne e Touraine, obter os melhores vinhos das vindimas mais tardias, e d'ahi conclue que deve *vindimar-se o mais tarde possivel*, menos, talvez, em algumas localidades do sul.

A opinião do dr. Guyot merece todavia ser hoje adoptada no sul desde que se fizeram importantes plantações nas areias em que a uva tem pouco assucar e muita acidez. Comtudo nos vinhedos expostos á humidade, os bagos da casta Aramon correm ás vezes o risco de apodrecer, e a casta americana Jacquez dá um vinho mais tinto e de mais corpo quando a vindima é feita mais cedo.

Em muitos vinhedos encontram-se cepas differentes, plantadas umas a par das outras; d'estas, algumas estão inteiramente maduras, emquanto outras se acham pouco ou nada sazonadas.

Portanto, admittindo um anno normal e um clima identico, a vinificação depende principalmente de mais ou menos conformidade na maturação das diversas cepas.

Mas quando esta uniformidade deixa de existir, deve vindimar-se antes de dar-se a maturação de todas as cepas, ou esperar que todas as vinhas se achem perfeitamente maduras?

Segundo a opinião de Pollacci, convém:

Vindimar *quando a maturação se apresenta tão completa quanto possivel* nos climas menos que temperados e nos annos frios;

Vindimar *quando chegou a maturação*, nos climas temperados;

Vindimar *um pouco antes da maturação* nos climas quentes e nos annos de grandes calores.

Basta provar o succo ou a parte da polpa mais proxima da grainha para se conhecer o grau de maturação da uva; se esse succo não apresentar sabor adstringente e acido, a uva está madura.

Saneamento das adegas

N'esta epoca do anno, em que o calor começa a fazer-se sentir, é necessario proceder ao saneamento das adegas e armazens, retirando d'estes logares tudo quanto possa entrar em putrefacção, sob a influencia de uma temperatura mais elevada, e bem assim as materias em fermentação ou susceptiveis de fermentar, e as que lançam mau cheiro. Os tanques em que se prepara o malt, as vinagreiras, leitarias, deposito de cerveja, estrumeiras e fossas de despejos são maus visinhos que convém evitar para a boa conservação das qualidades do vinho, como egualmente são prejudiciaes os depositos de bagaços, legumes, fructas e madeira verde nos locaes em que se guarda aquelle precioso liquido.

Succede, porém, muitas vezes, em casa de alguns proprietarios, estar uma pipa, destinada á preparação continua do vinagre, collocada perto do armazem de vinho, e, ainda mais frequentemente, nos estabelecimentos de venda, estarem juntas as vasilhas do vinho e do vinagre, o que é muito prejudicial a estes generos.

A proximidade de uma vinagreira, ainda que pequena ou apenas destinada ao fabrico do vinagre para consumo domestico, é extremamente perigosa para a conservação dos vinhos. Por muitos que sejam os cuidados na limpeza, e por mais minuciosas que sejam as precauções tomadas, é impossivel deixar de cair no solo algum vinagre, o que é bastante para permittir a propagação do fermento acetico. O mycoderma aceti, levado facilmente pelo ar, deposita-se nas paredes, nos canteiros, nas pipas, nos utensilios; infiltra-se nos vinhos e prejudica-os. Começa a manifestar-se o pique, depois completa-se pouco a pouco a acetificação, e a perda, que d'ahi resulta, é muitas vezes importante.

Um armazem infestado pelo fermento do vinagre, apezar de todos os esforços empregados para o livrar d'elle, conserva por longo espaço de tempo a propriedade de fazer azedar os vinhos. E' por isso de toda a vantagem ter nas adegas ou armazens só os vinhos, e o vinagre em outro local o mais afastado possivel.

Querendo, porém, depositar vinhos em sitio onde tenham estado vinagres, é indispensavel saneal-o préviamente, e que o saneamento seja perfeito e completo para tornar-se efficaz. Tirem-se do local que pretende desinfectar-se todos os materiaes que ahi se encontrem, ventile-se bem, e reboquem-se as paredes, caiando-as em seguida. Os utensilios, vazilhas, etc., serão egualmente limpos pelos processos habituaes, a sulfuração, por exemplo; póde até queimar-se enxofre no proprio armazem.

E não se pense que estas precauções são exaggeradas, pois o fermento acetico, depois de manifestado, propaga-se rapidamente e estraga tudo, o vinho, a madeira das pipas, e até a propria pedra lhe não resiste.

Ha já alguns annos, escrevianos um assignante o seguinte:

«O local em que tenho a vinagreira não foi construido expressamente para esse fim. Os rebocos interiores feitos feitos de cal e areia communs acham-se atacados e destruidos pelos vapores aceticos, havendo até algumas pedras egualmente atacadas e que se reduzem a pó.»

Este facto mostra quanto é para temer a presença do fermento acetico, e, portanto, a necessidade de absoluta de evital-o.

Para obtar aos estragos sensiveis nas paredes das vinagreiras, é efficaz a silicatisação d'ellas e rebocal-as por meio de fluosilicatos soluveis de magnesium ou de zinco.

Ponha-se sempre o vinagre a grande distancia do vinho, para este poder conservar-se.

—❧—

Floricultura

Como conservar as flôres depois de cortadas

Todas as gentis leitoras sabem que se prolonga a vida das flores cortadas, recortando-se periodicamente a extremidade da pequena haste, de preferencia em baixo de agua e um pouco de travez, e pondo-se pequena porção de carvão na agua em que se mergulham. Alguns especialistas aconselham ainda juntar a este liquido diversas substancias: acido borico, sal marinho, camphora, agua de sabão, chlorydrato de ammoniaco; dizem, ainda, que será bom queimar a extremidade da haste ou esterilisar mergulhando-a em alcool ou em outro antiseptico.

Todas estas receitas inspiram-se no principio theorico que manda, antes de tudo, favorecer a nutrição da flôr e impedir as fermentações putridas susceptiveis de, ao mesmo tempo, accelerar a decomposição das cellulas e de obstruir os canaes que permittem a agua chegar até a parte superior da haste. Mas, até agora, ninguem se lembrara ainda de estudar methodicamente a influencia d'essas differentes receitas apresentadas. Os srs. Fourton e Ducornet, professores da escola de agricultura de Rennes, emprehenderam sobre o assumpto uma serie de experiencias de que apresentaram, ultimamente, com interessante minucia, os primeiros resultados.

As suas experiencias foram feitas sobre as flôres seguintes: vio-

leta, lyrio, myozotis, asperulas, margarida, silindra, primaveras.

Juntou-se á agua de conservação, em differentes graus de concentração: acidos mineraes (chlorydrico, nitrico, sulfurico); bases (de sodio, potassa, ammoniaco, cal); saes (de sodio, potassium, ferro, chumbo, etc.); antisepticos, (acido borico, sublimado, sulphato de cobre, etc.), carvão de madeira; materias organicas (acido acetico, oxalico, tartrico, citrico), alcool, glycerina, ether, sabão, assucar, gomma arabica, gelatina, tanino, camphora, etc.

A' parte o carvão de madeira, todas as substancias até agora recommendadas para a conservação das flôres, e acima mencionadas, são desfavoraveis a este fim, nas condições em que se collocaram os experimentadores, isto é, com ramalhetes pouco volumosos, relativamente a quantidade de agua, em que se acham mergulhados. De facto, estes ramilhetes conservaram-se sem putrefacção sensivel, mas as flôres murcharam mais rapidamente que as dos ramilhetes collocados em agua pura. Talvez que, quando os ramilhetes forem bastante volumosos em relação á agua posta á sua disposição, essas substanciss terão a vantagem de retardar-lhes a sua putrefacção; fôra, porém, d'esse ponto de vista, ellas são nocivas á conservação das flôres.

As substancias agora experimentadas e que se mostraram uteis foram as seguintes:

Materias organicas, até á dose de um e, ás vezes, 10 por 100; chloral, assucar, glycerina e alcool.

Substancias mineraes, em concentrações muito fracas, um decimo millessimo e menos; agua de cal, potassa, agua etherisana, nitrato de potassa, sulphato de potassa, phosphato de potassa, phosphato de ammoniaco, chloreto de calcium.

A natureza das substancias mais favoraveis variou segundo as flôres. A potassa caustica e agua de cal elevaram de 15 a 20 dias a conservação das primaveras: o myosotis durou 13 dias na mesma agua, 17 na agua mudada diariamente, 22 na agua addicionada de 10 por 100 de saccharose, etc.

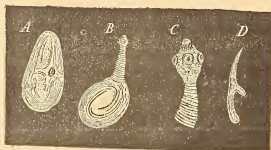
Em resumo, a duração da conservação é tanto maior quanto menor a distancia entre a superficie do liquido e a base da flôr; e, na maioria dos casos ficou demonstrada a inutilidade do renovamento da agua, desde que ella estivesse addicionada a uma substancia qualquer.

Medicina veterinaria

A cysticercose do porco

Cysticercose.—E' uma doença parasitaria devida á presença de cysticercos nos musculos e tecido conjunctivo.

Os animaes domesticos susceptiveis de contrahir a *cysticercose* são por sua ordem: o porco, o boi, o cão, o gato, o carneiro, etc.

O homem tambem póde ser invadido.

A—cysticerco. B—cysticerco a desenvolver-se C—Cabeça e pescoço da tœnia D—tentaculo da tœnia

Os cysticercos que realisam este parasitismo são: o *cysticercus cellulose* (porco, cão, gato e homem), *cysticercus bovis* (boi), e *cysticercus tenuicollis* (carneiro). phases cysticas ou embryonarias de varias especies de *toenia.*

A cysticercose é a antiga doença conhecida pela designação de *lazaria.*

A cysticercose do porco é produzida pelos *cysticercus cellulose*, fórma larvaria da *tœnia solium* do homem. Esta doença exhibe-se pela presença, em differentes pontos da economia, de vesiculas ellipticas, do comprimento de 6 a 20 millimetros e 5 a 10 de largura, offerecendo ao centro uma mancha branca. Premindo estas vesiculas methodicamente entre o pollegar e o index, faz-se sahir a cabeça e o corpo do cysticerco n'ellas contido. O cysticerco é, pois, envolvido em um kysto, formado á custa do tecido do hospede, isto é, por uma membrana de tecido conjunctivo, delgado, translucido, muito pouco vascularisado e sem epithélio. Estes kistos estão alojados em depressões, como que cellulas ou alveolos cavados no seio dos orgãos.

São os musculos o habitat quasi exclusivo dos cysticercos e d'elles os preferentemente invadidos são os musculos da lingua, do pescoço, espaduas, intercostaes, lombares, da coxa, e emfim os da região vertebral posterior.

Os musculos infestados de cysticercos são pallidos e flacidos.

Os symptomas d'esta doença durante a vida do animal são muito vagos, difficeis de apreciar, variaveis além d'isso com as susceptibilidades individuaes e a localisação do mal.

No maior numero de casos, são nullos, sobretudo quando a infecção não é generalisada.

O unico symptoma pathognomonico é a presença dos cysticercos na face inferior da lingua, particularmente aos lados do freio, ás vezes na conjunctiva: a desegualdade da superficie da mucosa, devida ás saliencias que formam as vesiculas, e o aspecto transparente e opalino d'essas saliencias contrastando notavelmente com o rosado dos pontos visinhos, indicam a presença dos grãos dos cysticercos.

Não se infira, porém, d'este facto que a falta de taes saliencias deva significar em todos os casos

a ausencia de infecção. Com effeito, as vesiculas da bocca, da conjunctiva e do anus (outro ponto exploravel sob o ponto de vista do diagnostico) podem muito bem ter sido extrahidas, mediante uma operação especial, que consiste em esvasiar o cysticerco com uma picada de alfinete: n'este caso, ficam pequenas feridas em suppuração, que o negociante de porcos filia n'um simples accidente.

Quando os cysticercos invadem os centros nervosos, os symptomas teem um caracter particular. Assim, os animaes atacados podem manifestar convulsões epileptiformes, rangido de dentes, grande salivação, manifestações tetanicas, vertigem rabiforme, etc.

Quando a affecção é antiga e generalisada, os porcos apresentam-se fracos, vacillantes; mais tarde caem em prostação e recusam levantar-se, apresentam infiltrações nas partes declives, falta de appetite, diarrhéa, pulso debil e accelerado, bocca pastosa e fetida, as gengives pallidas, engorgitadas e sangrentas, grande emmagrecimento, e acabam por succumbir.

A causa essencial da cysticercose reside exclusivamente na ingestão dos ovos de *tœnia solium* ou verme solitario do homem, assim como a causa d'est'outro parasitismo é o *cysticercus cellulosœ* ingerido por aquelle com a carne de porco.

Chegados ao tubo digestivo do porco os ovos do *toenia solium*, e atacados pelos succos gastricos, deixam em liberdade os embryões que atravessam as paredes do estomago ou do intestino, e se espalham pelo organismo, produzindo a infecção cysticercosica.

A presença d'este parasita provoca uma ligeira irritação e a accumulação de elementos anatomicos destinados a formarem o kysto conjunctivo e a fornecer ao cysticerco os meios de subsistencia.

Nem todos os porcos são egualmente aptos a contrahir esta doença: os porcos de edade superior a 6 mezes são os mais predispostos.

Nenhum tratamento ha a fazer n'esta doença, nem que o houvesse, seria economico. A unica preoccupação, pois, deve ser o emprego dos meios prophylacticos, isto é, da sequestração dos porcos em pocilgas e de uma alimentação isenta dos ovos de tœnias. Essa sequestração, porém, não seria economica em todos os casos, nomeadamente nas regiões do nosso paiz, onde a industria da creação porcina se faz em larga escala e nos chamados *montados*.

As carnes provenientes de animaes atacados de cysticercose são perigosas para a saude do homem, e isto constitue a maior gravidade d'esta doença. Effectivamente, nenhuma duvida existe sobre o facto de cysticerco *cellulosœ* do porco se transformar em *toenia solium* no intestino do homem. E' por isso que na Allemanha, onde é commum o uso de carne de porco crua, é muito frequente o tœnia solium no homem.

Não é grande a resistencia do cysticerco a uma elevada temperatura. Assim é que a 45° morre algumas vezes, a 47° com muita frequencia, a 48° ordinariamente, e só muito excepcionalmente resiste a uma temperatura de 50°, morrendo seguramente se esta actua sobre elle durante um minuto. Não obstante, a situação profunda a que o parasita póde encontrar-se permitte-lhe resistir por vezes á cocção, como numerosas experiencias teem revelado. E', pois, prudente em todos os casos rejeitar do consumo a carne de porco affectada de cysticercose. E' o que fazem todos os veterinarios encarregados da fiscalisação sanitaria no municipio de Lisboa, onde este serviço se acha muito bem montado.

Insectos nocivos

O gorgulho

A presença de differentes insectos, vulgarmente conhecidos pelo nome de gorgulhos, é uma das pragas mais nocivas á agricultura.

Distinguem-se duas classes principalmente: a que ataca as leguminosas, e a que vive á custa dos cereacs.

Os insectos da primeira classe conhecem-se por terem a cabeça desprovida de tromba e separada do conselete, a bocca com mandibulas bifidas, elytros mais do que o abdomen, antenas filiformes, semelhando os dentes de serra, musculos posteriores muito desenvolvidos e com puas ou espinhos. As femeas conhecem-se pela fórma do corpo, que é volumoso, sobre o curvo e curto; a cabeça é pequena e dura. Atacam os grãos das leguminosas, especialmente as ervilhas, favas, lentilhas e chicharo. O insecto penetra na semente, em que se alimenta da substancia farinacea que a constitue, e, depois de crescido, transforma-se sem sahir do grão. Quando adquire o seu crescimento perfeito sae para fóra, e a femea, depois da união com o macho, deposita um ovo em semente nova.

Nem todos os grãos atacados pelo gorgulho são infructiferos, pois muitas vezes a larva come apenas a farinha, respeitando o germen; todavia as plantas que nascem d'esses grãos vivem frouxas e a sua producção é escassa.

Para conhecer se uma certa quantidade de semente está ou não atacada de gorgulho, lança-se uma parte d'ella n'uma vasilha

com agua; as sementes sãs vão ao fundo e as atacadas ficam á superficie.

De todos os processos recommendados como efficazes para destruir e gorgulho, nenhum tem produzido melhor resultado do qne o emprego do sulfureto de carbonio; nas localidades em que não seja facil encontral-o, póde applicar-se o breu, untando com elle as paredes do celleiro, depois de haver peneirado o grão e destruido os residuos d'esta operação.

O *Bruchus pisi* ataca unicamente as ervilhas, o *B. rufimanus*, alimenta-se da substancia farinacea da fava, o *B. tristis* ataca o grão de bico, e os *B. nubilus brachiales, nigripes* e *irresectus* atacam as leguminosas de grande cultura.

Os cereaes como dissemos, téem egualmente inimigos que muito convém conhecer, o mais damninho o *Calandra granaria*, que ataca sem piedade o trigo, convertendo-o rapidamente n'um pó como farelo. Destroe tambem o grão de milho quando não encontra trigo mais proximo, mas poupa o centeio, a cevada e a aveia.

Este insecto, de tres milimetros de comprimento, é de fórma, elliptica, de côr escura, corselete com grande numero de pontos fundos e elytros sulcados de estrias ponteagudas.

Este gorgulho multiplica-se extraordinariamente nos paizes quentes, e o tempo humido favorece-lhe o desenvolvimento, a sua reproducção começa em abril e finda em principios do inverno, tendo apenas uma geração por anno. A femea, depois de fecundada, procura um monte de trigo, e, escolhendo um grão, faz n'elle um orificio em que deposita o ovo, que cobre com uma substancia glutinosa de côr egual á do trigo. Depois, penetra na massa do grão, escolhendo outro para depositar um segundo ovo, continuando assim até terminar a postura.

Dois gorgulhos produzem em cinco mezes 6:040 individuos da sua especie.

Como a applicação do sulfureto de carbonio se torna perigosa, aconselhamol-a só em casos extremos; o emprego do breu é efficaz e não apresenta inconveniente algum.

Lacticinios

Preceitos a seguir nos estabulos com vaccas cujo leite é destinado á venda

Retire-se o leite do estabulo apenas fôr mungido e refresque-se com o maior cuidado.

Não se misture o leite da manhã com o mungido da noite anterior, sem primeiramente o refrescar, porque o calor que o primeiro leva ao segundo promoverá na massa um rapidissimo desenvolvimento dos fermentos lacticos.

Lavem-se com agua a ferver todos os recipientes, ou, ainda melhor, lancem-se n'uma caldeira com agua em ebulição, e depois esfreguem-se com força, interior e exteriormente. Póde lançar-se n'essa agua um punhado de carbonato de soda. Depois d'essa lavagem em agua a ferver, lavem-se com agua fria e pura.

Nunca se lance no leite substancia alguma antiseptica, qualque que seja.

Não se confie no processo conhecido pelo nome de *pasteurisação*, que consiste em aquecer o leite ate 70.º de temperatura, com auxilio do vapor e resfrial-o depois por meio de apparelhos adequados.

Prefira-se o esfriamento; d'este modo conserva-se o leite com o seu gosto fresco e aromatico, como sendo mugido na occasião. Ha diversos meios de esfriamento.

Conservem-se as vaccas sempre limpas e lavem-se-lbes os uberes com agua tépida, antes de serem mungidas.

Não mungir sem primeiramente lavar bem as mãos.

Retire-se do estabulo a vacca leiteira que tossir.

Varias noticias

O flagelo das moscas.—Parece que é tempo, agora que tanto se falla de hygiene, de antisepticos, de filtros, de matança de mesquitos e de muitas outras curiosidades, mais ou menos complicadas, é tempo de nos lembrarmos que as moscas representam um verdadeiro flagello sob o ponto de vista sanitario.

Não se trata unicamente de perseguil-las, porque nos importunam durante o dia, mancham o doirado dos quadros ou a pintura das paredes; é preciso destruil-as, porque servem para propagar, por suas picadas e principalmente por seu contacto, as molestias mais variadas.

A mosca, ainda que graciosa com as suas pequenas patas em constante movimento, com a sua ligeireza e agilidade, é um animal immundo: pousa sobre toda a especie de immundices; passeia sobre a face e mãos de um doente, antes de nos vir visitar. Estes pormenores, um tanto repugnantes, convém ser lembrados, exactamente para que fiquem bem claros os perigos a que fica-

mos sujeitos com esses visitantes importunos. O unico meio de impedir que continuem em seu papel de portadores de germens e de contagio consiste em destruil-as.

E a coisa importa tanto mais quanto uma só mosca, em alguns mezes de vida normal, deita milhões de ovos, dando nascimento a milhões de novas mascas, que não se demoram em vir tomar parte na obra perigosa de suas companheiras Diante d'estes dados, o simples bom senso está indicando o caminho a seguir; não se deve pensar em fazer matanças de moscas já formadas, o que seria loucura diante de agilidade e do numero d'estes insectos, e sim, destruir os ovos ou as larvas que d'elles acabam de sahir. Ora, a mosca deita os ovos, aos montes, pode-se assim dizer, nos esgotos, nas fossas, nos conductores de aguas servidas; é, pois, ahi que deverão ser lançadas as substancias capazes de matar os ovos e larvas por centenas e milhares.

Já ficou demonstrado que uma mistura de agua e oleo de schisto bruto, substancia de preço excessivamente modico, forma, nos logares abundantes em ovos de moscas, uma camada impermeavel ro ar, que impossibilita estes ovos de se desenvolverem matando a larva que elles contèm. Além d'isso as moscas fogem das paragens onde se espalhado este oleo.

Não resta duvida que a mosca, como todos os outros animaes, preenchem um papel bem util na natureza; ellas contribuem para destruir as materias em decomposição, que deixamos um pouco por toda a parte; mas não é impossivel tornar esse papel inteiramente inutil.

Para impedir a fractura dos vidros de lampeão.—Tem-se aconselhado fazel-os lavar em agua fervendo; parece, porém, proferivel collocal-os em agua fria, contendo boa porção de sal grosso, para fazer ferver, deixando que se resfrie lentamente.

Novo processo de fazer cidra. — Mr. A. Lespinasse, abastado agricultor de Sereilaç, recommenda um meio simples, invenção sua, para fabricar cidra de primeira qualidade, segundo lemos no jornal de Madrid «La Reforma Agricola».

E' o seguinte:—Pizam-se 700 kilogrammas de maçâs que se conservam em local abrigado, amontoadas durante doze dias, findos os quaes se misturam com dez kilogrammas de assucar dissolvidos em 50 litros d'agua. A fermentação, que se manifesta promptamente, conserva-se por espaço de 48 horas, dando em resultado 400 litros de excellente cidra, isto, já se vê, havendo com ella os cuidados proprios d'esta importante industrias.

Refinação d'assucar por meio da electricidade.—Sob este titulo encontramos na «Revista Europea» a noticia seguinte:

O Engineer, disse, não ha muito tempo, Mr. A. C. Tichenor tinha conseguido applicar a electricidade ao fabrico da manteiga e do queijo. No seu numero de 21 de fevereiro ultimo o »Grocer» dá pormenores ácerca d'algumaa amostras de assucar refinado pela electricidade, as quaes se acham expostas ao publico nos armazens da London and Westminster Supply Association, e que o noticiarista do «Grocer» examinou e avaliou. São seis as qualidades; a primeira e fina, semi-granula, não tão macia ao tacto como a pulverisada, mas um por pouco mais aspera e semelhante á que empregam os confeiteiros; o seu valor póde regular por 3$000 rèis cana 59 kilos.

A segunda amostra è de um assucar semelhante ao grannlado norte americano, apresentando a terceira um cutro, excellente e crystallisado, mas de tamanho mediano, comparavel unicamente ao da classe superior fabricado pelos refinadores de Londres o Liverpool, e que pódc valer 4$050 reis.

Todas estas amostras procedem das officinas de refinação da New-York Electric Sugar Refining Company (Companhia de refinação electrica de assucar de Nova York).

No processo de refinação por meio da electricidade não ha cozedura nem se emprega o negro animal; è automatico e secco desde o principio ao fim, de maneira que o producto obtido é um assucar rijo sem nenhum melaço. Os assucares não refinados, das qualidades mais inferiores, quer sejam de betarrada quer de crnna, podem transformar-se em assucar refinado superior e isto tão facilmente como se fossem dos de primeira ordem, e diz-se atè que a perda da materia saccharina nãe excede a 1 p. c,

Não se gastam mais de quatro horas com todo o processo e obtem-se qualquer qualidade de assucar refinado, om pó finissimo ou em pães.

O agente principal é, como se disse. a electricidade, e como a despeza não é superior a 750 rèis por tonelada, o novo invento ameaça alterar completamente os processos de refinação. A companhia, de que fallamos, espera dispor em pouco tempo do machinisno sufficionte para refinar algumas centenas de toneladas por dia.

Logo que se vulgarisase este novo processo. os preços do nssucar refinado hão ce soffrer importantes alterações, e os consumidores podem contar com abudantes fornecimentos por preços commodos.

Novo grão alimenticio.— Appareceu ha pouco tempo na Carolina do Sul um pouco coreal chamado «millemaine», importado da Columbia, um pouco parecido com o sorgho e com o milho de Guiné, o qual resiste ás seccas mais fortes e prolongadas. Os pães e bolos feitos d'este cereal são, segundo vemos no jornal de que extractamos esta noticia, muito mais saborosos do que os fabricados com farinha de milho, e os chimicos, que analysaram este novo grão, asseguram ser elle superior ao trigo como alimento.

Vasilhas impermeaveis. — Todos sabem que pelos poros da madeira das pipas em que se evasilham bebidas e liquidos alcoolicos se evaporam e perdem quantidades importantes, do que resultam avultados prejuizos principalmente nos paizes em que se benoficiam e conservam os vinhos

Para obstar a ostes desfalques, empregue-se o seguinte meio: em litro e meio de agua a ferver põe-se de maceração 500 grammas de aparas de couro e 33 grammas de acido oxalico. Lança-se este liguido na pipa ou vasilha que se pretende reservar, movendo-a em diversos sentidos para que elle banhe todo o interior e embeba a madeira; depois d'isto, deve deixar seccar-se a pipa.

Esta simples operação, que é uma especie de cortimento, produz uma camada ou verniz impermeevel e até incorruptivel, que adhere intimamente á madeira, que não azeda, nem communica cheiro ou sabor algum ao liquido envasilhado.

Origem de algumas plantas.—O cravo e o narciso são oriundos da Italia; o lirio, da Siria; a margaritp, a hortensia ou hycranja e a laranja, da China; o loureiro, da da Ilha de Creta; a rosa commum, da Europa; a rosa de cem folhas. do Caucaso; o geranio, do Cabo da Boa Esperança; a escorcioneira, da Africa; o heliocropio e o girasol, do Perú; a nempre-viva ou sempre-noiva, do Oriente; o jacintho. da Turquia; e lilaz e o jasmim, da India; a tulipa o myrto, da Asia; a oliveira da Grecia; a papoula, da Arabia; o cypreste, da Tartaria, e a acacia, da Barberia.

Extenção das florestas na Europa.—Segundo um relatorio do Ministro da Agricultura de França, as florestas da Europa, (exceptuaudo a Turquia, Bulgaria, Bosnia e Herzegovina) occupam uma superficie calculada em 286,989 milhões de hectares, poudo mais de 18 por 100 da superficie total. As ilhas britannicas são as mais pobres em mattas, depois a Dinamarca, e em terceiro logar Portugal a nação mais rica em florestas è a Russia, que possue 200.000 milhões de hectares, ou mais de tres hectares por habitante.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

—=—

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos.

Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, Alemquer e Alemtejo de 11 a 13 graus, 500 a 600 réis, de 13 a 14 graus de 600 a 700 réis.

Brancos—Abafados e bastardinhos 2$000 a 2$200 por 17 litros.

Azeite — Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 2$400 a 2$600; 2.ª qualidade 2$200 e 3.ª qualidade 2$000 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$700; aguardente de figo, 1$250, 1$300: aguardente de canna (Cabo Verde), 10$500 réis, por garrafão de 16,5 litros; dita de Loanda, 9$500 licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas de 12 botijas botijas (despachadas seis) réis 11$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper, em frascos de litro, caixa de 15 frascos, réis 05$000 réis.

Cereaes.— Trigo nacional: Os preços da tabella official do mercado Central de Productos agricolas são os seguintes:

Pezo em kilo por		Preços em réis			
		Molle		Rijo	
Hect.	13,8 litros	Kilo	13,8 litros	Kilo	13,8
81	11,18	72	804	69	771
80	11,04	71	783	68	750
79	10,90	70	763	67	730
78	10,76	69	742	66	710
77	10,63	68	722	65	690
76	10,49	67	702	64	671
75	10,35	66	683	63	652
74	10,21	64	663	62	633
73	10,07	61	644	61	614

Continuaram a apparecer pequenas partidas de trigos molles aos preços da tabella official.

Trigo exotico.—As cotações por cada 10 kilos, ouro c-i-f. Tejo, são as seguintes: Argentina, 405; Australia, 410; America do Norte, 410; Russia, 400 réis.

Da Roumania (Sulina) chegaram dois carregamentos de trigo danubiano, n'uma totalidade de 6:615 toneladas. De Liverpool vieram 500 saccas de trigo argentino e 900 de trigo indiano. Os trigos para massas continuam muito caros e só pódem ser obtidos para Fevereiro ou Março.

Milho.—De Moçambique 340, por 13,8 litros; americano 480, id.; dos Açores 300, id.; da terra 430.

Cevada.—Cota 360 por 13,8 litros.

Aveia.—E' cotada a 420 réis, por 20 litros

Centeio.—Cota a 540 réis, por 13,8 litros.

Arroz.—Descascado, 1.ª qualidade a 1$725 e 2.ª a 1$600 réis.

Em casca—Os preços estão sendo cotados a 740 réis cada 15 kilos.

Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos.

Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos --N.· 1 a 7$650, n.· 2 a 6$900, n.· 3 a réis 6$150, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.

Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$980, por 35 kilos, fina 1$360, por 40 kilos, grossa 1$120 por 35 kilos

Alimpadura.—Cota 15 réis o litro.

Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$100 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$100, sem caixa, 1$900 por cada 15 kilos.

Favas. — Preços correntes: da terra, velha 500 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 420 e branca a 400, de Italia, 490 por 13,8 litros; da Barbaria, 500 por 13,8 litros, de Smyrna, 490 por 13,8.

Tremoço.—Cota 300, réis, por 20 litros.

Feijão.— Preços por 13,8 litros, branco 740 a 960 réis; vermelho, 880 a 940, rajado 800, amarello 800, 840; de cores 650, 750; frade, 700 a 800 réis.

O feijão preto tem o preço de 1$000 a 1$100 por 14 litros.

Grão.— Cota-se a 1$200 e 1$400 réis por 13,8 litros.

Lentilhas.—200 por kilo (despachada)

Ervilha secca. — Cota 1$100 por 14 litros.

Batata.— Este genero cota 360 réis por arroba.

A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réis por arroba.

Cebola.—O preço está a 280 réis, por 15 kilos.

Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.

«Flor» em caixas, 2$000 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$800 réis, id. em ceiras, 800, id.

Amendoa.—A côca cota 1$900 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$900, e o da amarga a 3$600 por 15 kilos.

Avelãs.— Cotam-se á razão 280 réis o kilo.

Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$400, réis por 15 kilos.

Ameixas.— Cotam 3$000, réis por 15 kilos.

Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.

Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.

Pero secco.—Tem o preço de 4$500 a 4$800 réis por cada 15 kilos.

Castanha pilada.—Cota 1$250 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350; 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.

As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.

Paios de Portalegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.

A banha na cional é cotadaentre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfan dega a 4$800 réis idem.

Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:

Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.

Pelles de carneiro 700 a 800 réis cada.

Ovos. — Os preços por cento (20 duzias) são os seguintes:

Saloios 5$000, das Caldas 4$800, e Agua Acima 4$400.

Cortiças

Preços correntes no nosso mercado.

Em prancha: 1.ª qualidade, 100 a 300 por kilogramma, grossa 40 a 200, id. de pesca 15 a 30.

Rolhas para vinho 21 linha, réis 2$000 a 3$500 por milheiro, para gazosa, 18 linhas 1$400 a 4$000, para cerveja 15 linhas 700, a 2$000.

Productos coloniaes

Fecharam a semana finda na Bolsa de Lisboa com as seguintes cotações:

Cacau—Finos, 3$125; paioes, 2$850; escolhas, 2:200.

Cera— Benguella, 270, Loanda 270.

Borracha—Benguella, 1$740 réis, Loanda, 1$720 réis, Ambriz 1.ª a 1$900 e 2.ª a réis 11$00.

Café Angola — Ambriz, 2$500, Encoges 2$450, Cazengos, 2$450.

Café S. Thomé— Finos, 5$000, 5$400, paioes, 4$000, 5$500, escolhas 2$000, 2$500

Café Cabo Verde— 5$000.
Coconote, 1$000 réis.
Azeite de palma.—1$650.
Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800.
Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 390.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas ocalidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 2$000 a 2$100, de 2.ª 1$900 a 1$950.—Cereaes.—Venda nos armazens por 14 litros.—Milho, 430; Centeio, 560; Fava, 520; Cevada, 320; Aveia, 280.

ALBERGARIA A VELHA.— Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 660; durazio, 580; Milho da terra, 360; Fava, 400; Cevada, 260; Tremoço, 400; Chicharo, 400; Aveia, 300; Grão de bico, 640; Feijão branco, 560; Encarnado, 640; Batata, por 15 kilos 300; Ovos por duzia, 150.—Para revender—Azeite por 20 litros, 3$800 a 4:200; Vinho, 450 a 900.

ANADIA —Milho branco 15 litros, 420; Farinha de milho, 440; Feijão, 600; Cevada, 400; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 2:400; Vinho tinto, 20 litros, 650; branco, 750; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 360; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:800; de vinho, réis 2:200.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Milho branco, 15 litros, 360; amarello, 370; Feijão branco, 1:000; amarello, 800; fradinho, 480; Batatas, 340 réis

BRAGA.—Medida de 20 litr —Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17,373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 660 tremez 640; Milho branco 390; amarello 360; Centeio 600; Cevada 300; Aveia 280; Arroz 15 kilos 1$000; Feijão branco, 15 litros 760; amarello 700; vermelho 800; rajado 700; frade 580; Grão de bico 820; Batata 300; Vinho branco 20 litros 700; Vinho tinto 550; Vinagre 700; Aguardente 2$700; Azeite 10 litros 2$200 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, 500; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão branco 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, tto 60, dito tinto litro 50.

CHAVES.—Cada 15 litros (ant. alqueire.) Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 420; Feijão manteiga, 800; dito branco 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.—Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 vermelho, 620; rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra, 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta, 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400,

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarello, 800, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 660, Centeio 580, Trigo 980; Batatas graúdas 340, Batatas miudas 260; Feijão branco, 1:100; Feijão amarello 800; Feijão vermelho $900, Feijão rajado 740; Feijão mistura 720, Feijão frade (branco) 600 Feijão frade (amarello) 540, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradinoo, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 400; miudo, 440; painço, 950; Trigo tremez, 700; trigo gallego, 700; Centeio 440; Feijão branco, 680; rajado 600; amarello 600; vermelho, 600; Chicharo 500; Grão de bico :880; Batata nova 280; Sal 140; Azeite 20 litros, 5:400; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 1:800; Aguardente 4:000; Ovos de gallinha duzia 120; Toucinho, 15 kilos, 4:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem; fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 400; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340, Feijão branco miudo 550, graudo $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros—Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 510, branco 550, miudo 700, Centeio 510, Feijão amarello 880; branco, 1:000; canario, réis 2:000; fradinho 650 e 690; vermelho, réis 990; Batatas 18 kilos 460: Ovos duzia 120; Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140; Tronchuda cento 80

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040: barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1.ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA.—Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 510; Dito amarello 490; Miudo 660; Centeio 500; Feijão amarello 820; branco 920; Batatas, 420.

SANTO THYRSO. — Medida de 17,316 Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado grande, 5$100; Amarello grande, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200.—Medida de 20 litros.—Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 litros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Trigo broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros. 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700; Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.—Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200 Gallinhas 600.

CHARRUAS
DE TODOS OS GENEROS

Relhas Semeadores em linhas
Trituradores para força manual, de gado, ou de vapor munidos de chumaceiras com rolos

Tararas
Corta-palhas
Moinhos diversos
Desnatadeiras
Ceifeiras e Gadanheiras
Prensas para uvas

Prensas hydraulicas; Esmagadores; Pulverisadores; Bombas
Seccadores para fructas, legumes, cacáu, etc.

Enfardadeiras de fenos ou palhas.

Pedir o catalogo geral illustrado

Ph. MAYFARTH & C.ª

PARIS—Rue Riquet, 6

(Fabricas em Francfort s/ Mein (Allemanha) e Vienna (Austria)

1:050 operarios=Producção annual 35:000 machinas

Acceitam-se bons agentes

ALFAYATERIA

JOSÉ NUNES TEIXEIRA

Grande sortimento de
Fazendas nacionaes e estrangeiras

141, Rua de S. Julião, 143 — LISBOA

TITO VESPASIANO CASTELLO BRANCO

ADVOGADO

RUA NOVA DO ALMADA, 27 1.º = LISBOA

COMPANHIA DA BORRACHA
(SOCIEDADE ANONYMA)

DEPOSITOS

LISBOA=275, 277, rua da Prata
126, 128, Rua da Boa Vista
PORTO=146, 148, Rua das Flores

A Companhia da Borracha tem a honra de informar a sua numerosa clientella que acaba de abrir um novo deposito na rua da Boa Vista, 126, 128, onde possue em «stock»: Artigos de borracha de todos os generos, empanques de todas as dimensões e especies, amianto para todas as applicações, gutta-percha e correias de couro e de algodão-borracha.

Preços vantajosos e boas qualidades

Além d'estes artigos, temos tambem nos nossos depositos um sortido completo dos artigos para pulverisadores para a epocha de 1906.

N. B.—A fabrica, situada no Poço do Bispo, executa todas as peças de borracha de qualquer fórma e para quaesquer applicações, mediante modelos ou medidas, a prços muitissimo reduzidos e no mais curto praso de tempo, maximo oito dias.

SERTORIO AUGUSTO DE SEQUEIRA CORTE REAL

SOLLICITADOR ENCARTADO

Com escriptorio na rua dos Retrozeiros, 149, 2.º, encarrega-se de todos os negocios judiciaes e alguns extra-judiciaes na metropole e na Africa Occidental e Oriental.

J. M. GOMES DE SOUSA

Sucessor de
AYRES & SOUSA

BOMBAS, PRENSAS, ESMAGADORES, NORAS, TUBOS, CORREIAS, ALFAIAS, MACHINAS AGRICOLAS E INDUSTRIAES.

Officina DE reparação e construcção

117 e 119
Rua de S. Paulo,
LISBOA

Pedidos a **ADUELAS**
REIS & REIS
Rua da Alfandega, 108, 1.º E—LISBOA

INSTITUTO CHIMICO DE LISBOA

Rua da Bitesga, 45

ANALYSES clinicas (urinas, escarros, succo gastrico, pús, etc
CHIMICAS (terras, adubos mineraes, vinhos, azeites, etc.
MICROSCOPICAS.
Levaduras seleccionadas para a preparação de vinhos.
Levadura seleccionada para uso therapeutico.
Productos pharmaceuticos.

ESPINGARDARIA CENTRAL
DE
G. HEITOR FERREIRA

Espingardas dos melhores fabricantes inglezes, belgas, allemães e francezes. Grande sortimento de revolvers, pistolas automaticas e munições para as mesmas. Cartuxos vasios e carregados com polvoras negras ou sem fumo de differentes marcas.

Completo sortimento de accessorios para caçadores e ARTIGOS PARA ESGRIMA.

Reparações perfeitas em armas de todos os systemas.

LARGO DE CAMÕES, 3—LISBOA

3.º ANNO. — N.º 84 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | AGOSTO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGAO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno	1600 réis
Um semestre	800 »
Numero avulso	50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção.................. 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações.......... 30 »

Annuncios permanentes, folhas soltas, reclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.

Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

A todos os lavradores que receberem a Gazeta dos Lavradores e não nos quizerem honrar com a sua assignatura pedimos a fineza de devolver os numeros recebidos, acompanhados da competente cinta, para facilidade do nosso expediente.

SUMMARIO

Lacticinios

O leite

Sua natureza, transformação, consumo e pureza em relação com a hygiene

E' de grande interesse publico tudo quanto diz respeito á alimentação humana; mas, de todas as substancias alimentares, nenhuma, por certo, deve merecer maior attenção e estudo do que o leite, não só pelo grande consumo que directamente d'elle se faz, como ainda porque os productos a que dá origem são de um uso universal e quotidiano, taes como a manteiga e o queijo, e hoje, para curar muitas doenças, o kumis ou koumiss.

Ha mais; para que este assumpto mereça todo o nosso desvelo basta notar que o leite é a base da alimentação das creanças.

A imprensa agricola cumpre o seu dever indicando tudo quanto possa instruir, sobre o que respeita a esta industria, cuja importancia vae sempre crescendo.

Velar pela pureza do leite, de vaccas saudaveis e limpas, é promover um grande beneficio publico, principalmente para os habitantes das cidades, onde os necessitados teem uma alimentação deficiente e impropria, pela carestia ou falsificação dos generos.

A introducção dos separadores ou desnatadores de força centrifuga deve produzir uma alteração benefica a este respeito, porque o leite desnatado, e vendido poucas horas depois de mungido, apesar de não conter toda a sua gordura (manteiga), conserva-se são, e contém ainda assim todos os outros elementos essenciaes que constituem uma alimentação boa, nutriente e reparadora. O leite de boas vaccas, saudaveis e bem alimentadas, desnatado pela força centrifuga, quando seja vendido logo, isto é duas ou tres horas depois de ordenhado, não será nunca inferior á maior parte do leite que por ahi se vende; além d'isso, o seu preço deverá ser muito barato, convindo, porem, que elle seja sempre vendido como desnatado.

A venda d'este leite, vendido assim, quasi ao sair do ubere das vaccas, póde considerar-se um beneficio publico.

A exploração d'essas machinas, e a facilidade de transportes por vias acceleradas trará o esclarecimento das fructuarias, das grandes leitarias que aqui se hão de implantar, como complemento da nossa industria pecuaria.

A leitaria e a queijaria devem ter aqui um bom futuro; será até uma das alavancas que levante a nossa agricultura, pondo-nos ao abrigo de uma crise motivada pela interrupção da exportação de gado para açougue, a qual póde dar-se com a chegada á Inglaterra de rezes affectadas de alguma molestia contagiosa.

Accresce ainda que os melhoramentos de viação sempre crescentes, o ramal do caminho de ferro até á alfandega do Porto, e outras circumstancias, hão de em poucos annos fazer uma grande revolução nos systemas de transporte dentro da cidade; e não sendo os bois applicados a conducções, os lavradores de todas as cercanias d'este centro hão de achar melhor interesse em explorar a manutenção de vaccas leiteiras, contribuindo para as fructuarias, como se faz na Suissa, nos Estados-Unidos, etc., e mes-

mo ultimamente em Inglaterra, onde o systema não tinha sido adoptado.

O eminente professor o sr. conselheiro Lapa já em 1868 dizia «O nosso Norte, por isso mesmo que é o primeiro fornecedor da carne, deve ser o primeiro fornecedor da manteiga que se consosome no reino. As condições agricolas de ambas as producções são identicas; e para que a manteiga e o queijo de vacca cheguem n'aquella região a hombrear com a producção da carne não nos parece quê haja muito a alterar nas suas condições, senão a introduzir ali raças mais lactiferas, e a industriar melhor os productos do leite.»

Natureza e composição do leite.—A composição do leite varia muito; depende de muitas e diversas circumstancias. Visto com o microscopio, tem a apparencia de um liquido claro, cheio de pequenos globulos de varios tamanhos compostos de gordura (manteiga) envolvida em uma capa de caseina.

Esses globulos são muito grandes no producto das vaccas Jerseys ou Guerneseys, que são as raças relativamente mais ricas para a producção da manteiga.

Eis a média da composição de um leite puro tirado de 8 amostras analysadas pelo dr. Voelcker.

Agua	86,84
Albuminoides	3,95
Gordura	3,80
Assucar	4,60
Cinzas	0,81
	100,00

Como se ve, o resultado mostra 13,25 por cento de solidos, mas aquelle professor recommenda que se tome só como média minima de um bom leite—8,50 por cento de solidos (não gordura), e 3 por cento de gordura, ou ao todo 11,50 por cento, e 88,50 por cento d'agua.

O professor Wortley-Axe diz que as auctoridades fiscaes exigem geralmente que a percentagem do total dos solidos (menos a manteiga) não desça de 8,50, emquanto a Associação dos Analysadores publicos declara que aquella proporção está mal fixada por ser muito baixa, e por isso adoptaram a media de 9 por cento como uma base mais em harmonia com os conhecimentos actuaes sobre a composição do leite.

Para mostrar quanto é variavel essa composição segundo as circumstancias de raça ou d'alimentação, transcrevemos duas analyses do dr. Voelcker:

1.° *exemplo*; leite muito rico, produzido por vaccas alimentadas com excellentes pastos.

Agua	83,90
Materia gordurosa (manteiga pura)	7,62
Caseina (coalhada)	3,31
Assucar de leite	4,46
Materias mineraes (cinzas)	,71
	100,00
Percentagem de materia solida	16,10

2.° *exemplo*; leite pobrissimo produzido por vaccas sob regimen de pastos magros e pobres:

	DE MANHÃ	DE TARDE
Agua	89,95	90,72
Gordura (manteiga pura)	1,99	1,77
Caseina (coalhada)	2,94	2,81
Assucar de leite	4,48	4,04
Materia mineral (cinzas)	,64	,66
	100,00	100,00
Percentagem de solidos	10,05	9,30

O professor Vortley-Axe condemna que exemplos de leite tão extraordinariamente pobres sirvam de base para classificar methodicamente a pureza e qualidade do leite; considera um erro calcular as médias minimas com relação a specimens excepcionalmente aquosos, para se apresentar um *padrão de pureza*, de graduação duvidosa e *perigosa*, que facilita as adulterações e póde prejudicar a saude publica, como os justos interesses dos que vendem o artigo puro e provindo de gado saudavel e bem tratado.

Para exemplificar a differença do leite segundo as raças, apresentaremos o resultado de analyses comparativas entre o leite de vaccas Guerneseys (*Alderneys*) e vaccas hollandezas, mandadas effectuar recentemente pela Associação dos Creadores de Guernesey na Pensylvania (Estados Unidos.

As vaccas hollandezas eram da raça Friesian.

Leite por desnatar

Guernesey, solidos	16,00
» gordura (manteiga)	5,00
Friesian, solidos	12,24
» gordura (manteiga)	2,72

Leite desnatado

Guarnesey, solidos	13,96
» gordura (manteiga)	1,37
Friesian, solidos	10,30
» gordura (manteiga)	,38

Por esta analyse vê-se a differença que ha nos solidos das raças manteigueiras, sendo o leite desnatado d'estas, mais rico do que o de muitas outras por desnatar, e é tanto assim que, quer d'esta raça quer da de Jersey, é difficil ou quasi impossivel separar toda a nata, o que torna muito acceitavel o residuo para consumo, vendendo-o como desnatado, e tambem para o fabrico dos queijos magros

As vaccas bem alimentadas e em bom estado sanitario dão, ainda assim, um leite muito variavel. A qualidade dos pensos faz variar a quantidade tanto como a qualidade do producto. Os nabos, os milhos de monda, etc., tem uma certa influencia sobre o gosto do leite,

O primeiro leite que se munge é o mais pobre, porque a nata já dentro do proprio ubere principia a separar-se, saindo primeiro a parte mais aquosa e mais pesada, e tambem pela influencia das glandulas lactiferas que tendem para reabsorver a parte aquosa; assim, o ultimo leite ordenhado é sempre o mais rico em solidos, principalmente em manteiga, e por isso é boa regra não perder uma gotta ao escoar o ubere.

Villar d'Allen.

(Continua)

Vinicultura

A trasfega dos vinhos

Esta operação vinicola é das mais importantes para a boa conservação dos vinhos, principalmente depois dos mezes de inverno.

O frio exerce uma influencia especial sobre os vinhos; nada lhes accrescenta nem tira, mas modifica-lhes as condições de meio em que se encontram as substancias estranhas que contéem, permittindo, portanto, que se forme um juizo mais seguro sobre elles. O vinho novo contém muitas materias em suspensão que, por effeito do repouso e da baixa temperatura, formam borras ou sedimentos que cahem no fundo dos pipas. Constituidas por materias azotadas, albuminosas, fermentos e germens nocivos, essas borras condensam-se sob a influencia do frio, tornam-se mais espessas, e são precipitadas, arrastando comsigo todas aquellas materias diversamente prejudiciaes. O vinho, assim despojado, torna-se limpido e claro.

E conservar-se-hia sempre n'esse estado se a primavera e o verão não succedessem ao inverno. Com o calor, essas borras põem-se em movimento, perdem a cohesão e deixam subir a massa do vinho esses fermentos nocivos que anteriormente, haviam attrahido, e que depressa se desenvolvem e alteram o vinho.

As trasfegas são o unico meio de obstar a tão grave inconveniente.

Procede-se da seguinte fórma:

1.° Por meio d'uma torneira collocada na parte inferior do tonel, passa-se o liquido para balsas, e d'ahi trasfega-se a cantaros para outro tonel por um funil posto no orificio do batoque.

2.° Por meio de syphões, introduzindo um dos braços no tonel, que tem de ser trasfegado, a alguns centimetros acimo do nivel das borres, emquanto o braço mais comprido lança o liquido na vasilha para que elle tem de passar.

3,° Por meio de bombas aspirantes e prementes ou de rotação, com um tubo de coiro ou de caoutchouc.

O primeiro systema é defeituoso, por ficar o vinho em contacto muito directo com o ar ambiente que póde introduzir n'elle germens de doenças ou, pelo seu oxygenio, dar novo vigor aos fermentos.

Tornam-se preferiveis os outros dois systemas. O vinho fica perservado durante a trasfega e não corre o risco de alterar-se mais tarde.

Qualquer que seja o processo adoptado para as trasfegas é indispensavel a maxima limpeza; sendo lavados com o maior cuidado todos os utensilios de que se faça uso.

As bombas, tubos, syphões e balsas devem ser lavados com agua a ferver para que desappareçam completamente todas as impurezas que tenham adherido a esses utensilios. Os toneis devem achar-se egualmente em perfeito estado de conservação e limpeza.

Importa suspender o trabalho logo que se manifeste a mais leve alteração na limpidez, do vinho para evitar que se introduza a minima porção de borra. Convém fazer sempre este trabalho em tempo secco e com vento norte porque em taes condições, sendo mais elevada a pressão atmospherica, a borra está mais densa e tem, por isso, menos facilidade em subir e misturar-se com o liquido. Este nunca deve ser agitado, como egualmente convém mover as bombas com todo o vagar e cuidado; o contrario daria logar a grandes agitações do liquido que necessariamente o perturbariam.

A utilidade das trasfegas é reconhecida por todo os viticultores, que d'ellas esperam sempre bons resultados; alguns, porém, entendem que o vinho, sobre essas borras, ganha vida e côr, o que è um erro. O vinho não adquire mais côr com a trasfega, mas póde tambem affirmar-se que não a perde depois d'essa operação, emquanto que, permanecendo sobre as borras, ha de perdel-a diariamente a ponto de apresentar uma differença notavel a par d'aquelle que foi convenientemente tratado.

Os vinhos trasfegados teem sempre mais procura.

Forragens

A ensilagem das forragens

A admiravel descoberta, de M. Goffart, da conservação das forragens verdes por meio da ensilagem com pressão continua proporcionou ensejo para minuciosos estudos e repetidas experiencias que revelaram toda a importancia d'este methodo.

Todavia, a ensilagem está ainda longe de se achar generalisada nas nossas propriedades, e parece até hoje exclusiva da grande cultura. Muitos agricultores timoratos hesitam em adoptal-a por causa das despezas inherentes á construcção do silo.

Estas hesitações, que comprehendemos até certo ponto, e cujo effeito é atrasar entre nós o augmento e a vulgarisação do methodo Goffart, não se nos afiguram um obstaculo invencivel.

A experiencia que acabamos de tentar, inspirados da ideia apresentada por um agricultor americano, facultou-nos meio de remover taes faculdades e de apresentar, sem receio, aos nossos amigos um processo muito simples e economico.

O que se pretende é subtrahir quanto possivel á influencia do ar e da agua as hervas recentemente cortadas, e impedir que se manifeste a fermentação. Todo o segredo do processo consiste na compressão das hervas.

Esta operação exigirá, como até agora se tem pensado, uma cova profunda cercada de muros com paredes lisas?

Julgamos que não, e parecenos superfluo um tal luxo de precauções e despezas.

Na primavera passada amontoamos sobre um alpendre, em uma das nossas propriedades perto de trinta carradas de hervas e centeio fresco, que foram lançadas sobre o solo, tocando no muro só por dois lados.

Era uma quantidade equivalente a 3,m50 em quadrado, com a altura de 4 metros.

Este montão levou quatro dias a fazer; a parte superior foi apenas coberta com taboas juxtapostas e carregadas de pedras, na proporção de 1:200 kilogrammas per metro quadrado, e as partes lateraes, que ficavam a descoberto, foram aparadas á fouce para apresentarem a face de uma secção o mais perfeita possivel.

A compressão operada sobre o montão occasionou um rebaixo que, em menos d'um mez, reduziu gradualmente de quatro metros a uma altura primitiva.

A decomposição, que em pouco tempo se manifestou na superficie exterior exposta ao ar, produziu um cheiro bastante desagradavel, fazendo duvidar momentaneamente do bom resultado d'esta experiencia.

Estes receios duraram pouco.

O silo acaba de ser aberto, e um minucioso exame feito ás forragens comprimidas deu logar ás seguintes observações:

Como era facil de prever, a primeira camada vertical achava-se inteiramente decomposta na profundidade de 0,m16 a 0,m20; a putrefacção era quasi completa exhalando um cheiro butyroso muito pronunciado.

Na superficie superior, em contacto com as taboas, a camada alterada era apenas de 0,m05 a 0,m06.

Fóra d'estes pontos, a massa interior, perfeitamente homogenea e até então impermeavel aos agentes atmosphericos, soffrera uma fermentação regular e apresentava-se compacta, verde-amarellada, de cheiro alcoolico e adocicado bastante forte e em perfeita conservação. A temperatura era de 40 a 50 graus.

Esta forragem, dada ao gado da quinta, foi devorada com avidez de preferencia até aos fenos mais succulentos. O resultado foi completamente satisfactorio.

Desde então tira-se diaria e methodicamente uma porção d'essa massa, sem que este alimento tenha perdido uma só das qualidades que o tornam tão appetecido do gado.

Este ensaio tão concludente deixou-nos a magua de haver operado em tão limitada escala, porque a proporção da parte inutilisada deve ser menor n'uma grande quantidade de forragens do que n'uma pequena porção. Farei em breve segunda experiencia, e confio que poderei facilmente reduzir, em notavel proporção, a perda resultante da alteração das camadas expostas ao ar.

Esta tentativa de tão simples e economica realisação, e por isso ao alcance de todos os agricultores, grandes e pequenos, parece me digna de fixar a attenção, por apresentar a incontestavel vantagem de não exigir nenhuma despeza de construcção. Eis porque insistimos com os nossos collegas em que experimentem nas suas propriedades o que nós mesmos ensaiamos, e julgar-nos-hemos muito felizes se quizerem convencer-se pessoalmente dos resultados que obtivemos.

Amontoar forragens verdes n'um logar qualquer, ao abrigo da chuva, n'um terreno são, carregar a massa com o peso de 1:000 a 1:500 kilos por metro quadrado, é, em nosso parecer, o meio muito simples de obter uma alimentação com as mesmas qualidades da que é conservada em silos empedrados.

Adubos chimicos

Os adubos

Todos os lavradores sabem muito bem que, no estado actual da agricultura, os adubos animaes não são sufficientemente abundantes para fertilisação das terras, e portanto, que é necessario recorrer aos adubos industriaes para completar a acção d'aquelles.

Dos adubos industriaes, os mais importantes e, por isso, os que o lavrador melhor deve conhecer são: o phosphato de cal, o superphosphato, o phosphato precipitado, o sulphato de ammoniaco, os nitratos de potassa e sodio e o chloreto potassico.

São estes os mais uteis ao lavrador porque cada um d'elles, empregados em estação adequada e em harmonia com a natureza do terreno e especie de plantas, produz resultados importantissimos.

Assim por exemplo: n'um terreno recentemente cultivado, e onde o humus é acido, se empregarem os phosphatos mineraes, obter-se-ha excellentes producções.

E deve attender-se muito particularmente ao que dissémos sobre a applicação dos adubos industriaes conforme a natureza do solo e especie da planta, porque nem todas as terras requerem a mesma qualidade de adubos.

Todavia, como regra geral, deve saber-se que:

1.º Os superphosphatos e phosphatos precipitados convém especialmente aos terrenos pouco acidos e aos que possuem certa quantidade de cal;

2.º Que em todas as terras e em qualquer genero de cultura, os phosphatos podem substituir com vantagem o melhor estrume, por serem muito assimilaveis;

3.º Que os adubos phosphatados são muito necessarios aos cereaes, os azotados ás hortaliças, e especialmente ás beterrabas e colza, e os potassicos ás leguminosas.

Avicultura

Arboricultura

Duas palavras sobre a amendoeira

Esta planta, de um certo valor economico, é originaria da Asia e do Norte de Africa. Conhecida de epocas immemoriaes, suppõe-se ter sido introduzida pelos romanos na peninsula.

E' muito vulgar em Hespanha e em Portugal, na região da vide e oliveira.

A amendoeira (*Amygdalus communis*) da familia das amygdalaceas, offerece um grande numero de variedades, de fructificações mais ou menos precoce Não vae muito mal em terrenos compactos e humidos, mas ahi costuma soffrer da *gomma*; por isso são-lhe preferiveis os silico-argilo-calcareos e ao mesmo tempo cascalhudos.

Dissémos acima que a amendoeira acompanha a oliveira e a vide; é isto verdade, excepção feita para os sitios baixos, para os valles, onde são em geral frequentes os nevoeiros e as geadas, que tanto mal lhe fazem. N'essas circumstancias a amendoeira ou morre ou não vinga seu fructo, dando-se necessariamente o aborto da flôr. Eis a razão por que a cultura d'esta arvore, que á primeira vista pareceria ser um subsidio importante para a região do Douro, não tem ali sido generalisada; só prosperaria de meia encosta para cima, como succede na zona do Tua a Foscôa, onde se vem os cerros de uma e outra margem do rio cobertos de amendoeiras, cuja floração lhes dá uns tons claros e suaves a interpellar sua monotomia agreste, indo esta vegetação, porém, rareando até desapparecer por completo á medida que a nossa vista deslisa por aquelles pendores até ao Douro.

Assim pois, e de um modo absoluto, póde dizer-se que do mesmo modo que a amendoeira não prospera e morre nas regiões frias, egualmente definha e morre n'aquellas onde são constantes os nevoeiros.

A amendoeira é semeada na primavera, ou ainda no outomno; a semente, isto é, a amendoa é enterrada a um decimetro de profundidade, com a ponta para baixo, em terra préviamente preparada, ou seja bem movida, mas com pouco ou nenhum esterco. Ao fim de 3 annos póde decotar-se s haste a tres dedos do solo, o que permitte o desenvolvimento de outra mais robusta, que ao segundo anno se transplanta, dc outubro a dezembro.

Logo que o caule da planta offerece um diametro de 5 centimetros, póde sobre elle fazer-se o enxerto da variedade que se desejar. A enxertia é feita de *garfo* ou *pua*, devendo abandonar-se a de *escudo*, que promove a doença a que atraz nos referimos—a *gomma*.

Feito o enxerto, resguarda-se, é claro, com um dos unguentos para este fim aconselhados, podendo ser este:

Pez..................	5 partes
Resina de pinheiro.........	1 »
Cera amarella..............	1 »
Sebo....................	1 »
Tijolo moido quanto baste...	

A amendoeira, como todas as arvores de fructo e ornamentaes, precisa ser convenientemente podada. N'esta a poda limita-se a cortar-lhe os *ladrões*, e não deixar que se eleve muito, mas que fique baixa e se torne copada, pois é n'estas circumstancias que ella dá maior quantidade de fructo.

Quando uma amendoeira, em virtude da sua velhice, apresenta rebentos enfezados de folhas amarelladas, póde remoçar-se, decotando-a convenientemente e adubando o solo.

A amendoeira é na peninsula uma das arvores fructiferas de mais precoce floração: floresce em janeiro e fevereiro.

Além do seu fructo, de um grande consumo tanto nas confeitarias (amendoa doce), como nas drogarias e pharmacias (amendoa doce e amarga) a amendoeira recommenda-se pela sua madeira que é dura, lustrosa e recebe bem o polimento, tendo por isso uma grande acceitação.

As folhas de amendoeira podem ser utilisadas como forragem, sendo consideradas um alimento que dá força e gordura aos gados.

Creação de gados

Cruzamento do gado

O cruzamento dos bovideos não póde effectuar-se sem attender a certas regras prescriptas simultaneamente pela sciencia e pela experiencia. Apresentamos em seguida os preceitos formulados a tal respeito pelo sr. Prieto, professor da escola veterinaria de Madrid:

1.º Os reproductores devem guardar uma relação mutua nas suas condições physiologicas, e para isso é necessario que não sejam muito novos nem já velhos; no primeiro caso, machos e femeas gastam prematuramente as forças e a aptidão genesica, perdendo antes de tempo a faculdade de gerar, e no segundo os productos da geração são sempre debeis, gastam-se em curto espáço de tempo, e os vitellos e vitellas patenteiam a falta da disposição organica dos paes.

2.º A corpulencia e a altura do macho devem ser proporcionaes ás da femea. convindo que estas tenham mais bojo e mais dimensões do que os machos, mas não exageradamente, porque sendo a femea demasiado pequena e o macho muito grande, os productos são sempre maus. Ainda que a vacca seja fecunda, se o feto se desenvolve obedecendo ás dimensões do toiro que o gerou, o parto é difficil e podem morrer o vitello, ou elle e a mãe; o vitello asphyxiado ao ser expellido do utero materno, e a vacca pela dilaceração de tecidos ou inflammações subsequentes ao rompimento d'elles; demais, em madres pequenas não podem desenvolver-se fetos muito grandes.

3.º Os sementaes bovideos devem ser sãos em todo o sentido e descender de paes egualmente sãos, que nunca tenham soffrido de enfermidades adynamicas, ou que deixem grande debilidade no organismo, como febres putridas e outras lesões por modificação profunda do sangue. Esses padecimentos deixam sempre vestigios no corpo dos animaes; de muitos ataques é possivel salvar os animaes novos e até cural-os quasi radicalmente, mas em idade mais adeantada, conservam restos que roubam actividade ao corpo e obrigam as rezes a arrastar uma vida languida, enfermiça e verdadeiramente valetudinaria.

4.º Os paes, toiro e vacca, devem ser de temperamento egual e possuir condições quasi identicas ou muito approximadas, quer anatomicas quer physiologicas, para que os filhos nasçam com todas as condições de vida robusta e normal.

5.º E' geralmente de grande vantagem que os reproductores sejam mansos, doceis e acostumados ao trato do

homem, visto a domesticidade, com todos os seus bons effeitos, influir absolutamente nos productos da geração.

6.º O touro deve funccionar proporcionalmente á sua edade, robustez, actividade organica e energia funccional. O creador de gados nunca deve esquecer-se de que nada enfraquesse mais os ruminantes, como a todos os seres organicos, do que o abuso das funcções de geração, abuso de que resulta sempre a debilidade, a atonia, a perda de forças, o rachitismo nos filhos e a morte prematura dos paes.

7.º Quem possuir boas raças de trabalho, engorda e leite, deve escolher reproductores que satisfaçam ás exigencias da especialidade da raça, não consentindo a procreação entre toiros de engorda e vaccas leiteiras, toiros de raça de trabalho e vaccas leiteiras ou de engorda, e vice-versa.

Horticultura

Utilidade dos nomes latinos em horticultura

Porque motivo se dão ás plantas nomes latinos, parecendo tornar assim difficultoso o seu estudo em vez de lhes applicar nomes portuguezes, faceis para toda a gente? E' para vulgarisar a sciencia!

Porque a lingua latina, comprehensivel para algumas pessoas, lhes permitte proceder livremente ao abrigo da critica, longe da idéa de se imporem como individuos superiores.

Os nomes latinos são necessarios; contra o seu uso não nos parece ter valor o argumento que se lhe oppõe da difficuldade que offerece o seu emprego, resultado da prevenção que ha contra elles e de estarem pouco generalizados; todavia ninguem desconhece os nomes de *Fuchsia*, *Dahlia*, *Camelia*, *Tulipa*, etc., que são nomes scientificos, mas tornados vulgares pelo habito de os empregar.

Habituem mos, pois, a dar ás plantas os seus verdadeiros nomes.

»A Historia Natural não pode fazer progressos sem um systema regular de nomenclatura que seja reconhecido e empregado pela grande maioria dos naturalistas de todos os paises«. (*Lais de la nomenclature botanique*, D. C., chap. 1. art. 1).

Para que as sciencias naturaes alcançassem a grande perfeição que hoje possuem, que de estudos se não teem realizado? E como se levariam a cabo sem a condição indispensavel de se poderem agrupar e catalogar todos os productos de todas as regiões.

Mas esses agrupamentos poderiam fazer-se porventura se cada região possuisse nomes particulares para os seus productos?

Se um inglês pedir um pé de *Forget me not* e um allemão de *Vergiss mein nicht* qualquer poderá ficar embaraçado. e muito surprehendido depois quando lhe digam que se trata apenas da conhecida *Myosotis palustris*.

E o que seria se o pedido fosse feito em chinês?

E é preciso que se saiba que não param aqui os nomes synonymos da mesma planta, pois as regiões diversas do mesmo paiz os podem ter particulares. Em Portugal, por exemplo, chama-se-lhe *Não me deixes*, *Não te esqueças de mim*, *Não me olvides*, *Myosotis*. etc. Em França, *Aime-moi*, *Ne m'oubliez pas*, *Souvenez-vous de moi*, *Plus je vous vois*, *plus je vous aime*, *Herbe grasse*, *Scorpionne*, *Œil de perdrix* e emfim *Myosotis*. Em Hespanha, *Vellasilla*, *Italiana*, e *Centochio*

Segundo Balbi existem 860 linguas diversas com 5:000 dialectos.

Imagine-se, por hypothese, que cada dialecto possue cinco synonymos, faria a somma de 25:000, na verdade reipeitavel.

De tudo isto se conclue que é da maior utilidade a existencia de um nome universal unico, que deve ser tirado de uma lingua neutra para não suscitar desaccorde entre as nações. E a escolha d'essa lingua deve recahir forçamente na latina.

Terminando, diremos que a ultima Exposição Universal de Paris nos proporcionou uma prova das vantagens de tal systema. Todos os povos do mundo se puderam comprehender nas secções de horticultura, onde as designações das etiquetas eram identicas para todos.

Talvez que entre os nossos lei-

tores haja algum que tendo admirado uma planta, lhe tirasse o nome, e depois, buscando em qualquer obra de horticultura, certamente encontrou logo a familia a que ella pertence no reino vegetal, sua patria, seu *habitat*, e, elucidado com taes indicações, póde depois submettel-a a uma cultura cujos resultados antecipadamente tinha garantidos.

Os melões

Não póde precisar-se em absoluto a origem d'este fructo, que uns suppõem procedente do meio dia da Europa, emquanto outros affirmam que foi importado da Persia.

Ainda ha pouco se descobriram plantas silvestres d'esta especie em territorios não cultivados pela mão do homem, como são alguns terrenos ainda selvaticos da India ingleza, e outros proximos dos margens do Niger na Africa.

Pora a boa cultura dos melões convém guardar as pevides por tres annos antes de semeal-as, isto porque as mais novas produzem muita folhagem com prejuizo do fructo que costuma ser escasso, e as mais antigas dão maus fructos cuja pôlpa é molle e filamentosa. O terreno aduba-se com estrume bem curtido de cavallariça e estabulo, juntando-lhe, quando é possivel, cinzas ou adubos mineraes, ricos em potassa: a terra deve ser muito cavada e perfeitamente destorroada, e as linhas bem inclinadas, de forma que a rega não arrasie a terra com violencia, nem a agua fique estagnada. A distancia entre essas linhas deve ser de mètro e meio ou ainda mais, abrindo se nas bordas as covas com trinta centimetros de diametro e egual profundidade: a terra que dahi se tira mistura-se com estrume de curral ou terriço e nas covas laçam-se tres quatro pevides distanciadas umas das outras, para que possam retirar-se aquellas que prejudiquem as que teem de ficar. A pevides cobrem-se com uma camada de terriço, da espessura de dois centimetros.

As pevides devem ser semeádas já germinadas, e para isso lançam-se em agua e preferem-se as que vão ao fundo por offerecerem melhores indicios de uma reproducção: antes de semeadas, devem conservar-se entre pannos humidos e em local abrigado onde, com a agua e o calor, iniciem o seu desenvolvimento, inutilisando aquellas que apresentem manchas negras na extremidade.

As melhores sementes são as dos melhões dôces, pesados, e saborosos, mas não devem extrahir-se do fructo, quando a polpa começa a apodrecer. Os primeiros melões que dá a planta, quando se arrancam bem maduros, são os mais adequados para reproducção. As pevides dos melões que tenham soffrido neve, as d'quellas que se fendem ainda sejam do boa qualidade, e as dos mal configurados, nunca devem aproveitar-se. E' prejndicial lavar as pevides que se destinam para reproducção, porque a agua tira lhes a especie de verniz que as recobre e que muito favorece a sua conservação.

Finalmente, segundo dizem os mais auctorisados botanicos, deve cultivar-se cada casta de melões em parcellas de terreno bem separadas umas das outras, evitando assim qne elles degenerem, como succede se no mesmo terreno se misturam pevides de procedencias diversas.

O espargo

Este legume, que cresce e se desenvolve espontaneamente, exige certos cuidados no tocante á preparação do terreno e á plantação quando se sujeita uma cultura forçada para conseguir rebentos mais succosos e agradaveis. Para preparar o terreno é indispensavel terra boa e pulverisada, estrumando-a bastante e cavando-a não a grande profundidade com uma pequena enxada ou outro instrumento semelhante.

Pouco tempo antes de proceder-se á plantação abrem se regos com essa mesma enxada, distanciando-os uns dos outros 0,m80 e com 0,m45 de comprimento por 0,m15 de altura.

Feito isto, começa-se a plantação por meio de sementes ou estacas.

De uma ou de outra fórma, á medida que se vae lançando a semente ou plantando a estaca, devem encher-se os regos com a terra preparada e com terriço, calcando fortemente e de maneira a indicar que ali existe uma plantação, para evitar que as plantas soffram ao effectuarem-se outros trabalhos. Se o terreno fôr argiloso e compacto, junta-se-lhe alguma terra misturada com cinza, que serve de adubo e faz com que a espargueira enraize e se desenvolva.

Feito isto, durante o primeiro e segundo anno destroem-se as ervas ruins, mas sem profundar muito, e bem assim os ovos e larvas de uns insectos conhecidos pelo nome de crióceros que atacam a planta; nos mezes de outubro e novembro substitue-se a terra dos regos por um adubo especial, e arrancam-se simultaneamente os caules da espargueira que não tenham «pegado».

Ao terceiro anno, primeiro da colheita, separam-se á mão os caules mortos, salvo quando se procedeu a este trabalho no outono do primeiro anno e na primavera do segundo, e colhem-se os espargos, produzindo cada planta dois ou tres pés.

Depois, tirados os caules que não são aproveitaveis, estrumam-se convenientemente os terrenos no outono, e, retirando alguns centimetros da terra misturada com um adubo especial: por esta forma, e repetindo nos annos seguintes (quarto e quinto) os mesmo trabalhos de estrumar o terreno, arrancar as ervas ruins, destruir os insectos, substituir por outras as plantas que não se acharem em boas condições etc., a espargueira produzirá abundantes pés, doces e tenros.

Nova doença das batatas

O dr. Julius Kuhn, director do Instituto agronomico da Universidade de Halle (Saxe) chama a attenção dos lavradores sobre uma nova doença das batatas.

O tuberculo apresenta diversas manchas manifestando principio de alteração e, cortando-o no sitio d'essas nodoas, vé-se como nos tuberculos atacados pela «Phytophera infestans», uma coloração escura mas dc natureza distincta, por se manifestar a menor profundidade nos tecidos. Essas nodoas negras são geralmente mais claras no centro, e a consistencia dos tecidos não é grande. Quando as manchas se multiplicam, os tuberculos apresentam na superficie uma côr pardo escuro com saliencias irregulares, ou gretam; no interior, encontra-se parte do tecido mais ou menos escura e nodulos esbranquiçados. Examinando estas batatas ao microscopio, observa-se n'ellas a presença de pequenos gusanos em todas as phases do seu desenvolvimento, pestencentes ás anguillulas do genero «Tylenchus». Estas anguillulas são muito semelhantes, quer na forma como no tamanho, ao «Tylenchus devastatrix», descoberto em 1856 por Mr. Kuhn. A presença d'este mal foi reconhecida na Westphalia, nas margens do Rheno, na Hollanda, Saxonia, Thuringia, nas montanhas do Hartz e na Silesia.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

—=—

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos.

Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, Alemquer e Alemtejo de 11 a 13 graus, 500 a 600 réis, de 13 a 14 graus de 600 a 700 réis.

Brancos—Abafados e bastardinhos 2$000 a 2$200 por 17 litros.

Azeite.— Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 2$400 a 2$600; 2.ª qualidade 2$200 e 3.ª qualidade 2$000 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$700; aguardente de figo, 1$250, 1$300: aguardente de canna (Cabo Verde), 10$500 réis, por garrafão de 16,5 litros; dita de Loanda, 9$500 licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas de 12 botijas botijas (despachadas seis) réis 11$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper, em frascos de litro, caixa de 15 frascos, réis 05$000 réis.

Cereaes.— Trigo nacional: Os preços da tabella official do mercado Central de Productos agricolas são os seguintes:

Pezo em kilo por		Preços em réis			
		Molle		Rijo	
Hect.	13,8 litros	Kilo	13,8 litros	Kilo	13,8
81	11,18	72	804	69	771
80	11,04	71	783	68	750
79	10,90	70	763	67	730
78	10,76	69	742	66	710
77	10,63	68	722	65	690
76	10,49	67	702	64	671
75	10,35	66	683	63	652
74	10,21	64	663	62	633
73	10,07	61	644	61	614

Continuaram a apparecer pequenas partidas de trigos molles aos preços da tabella official.

Trigo exotico.—As cotações por cada 10 kilos, ouro c-i-f. Tejo, são as seguintes: Argentina, 405; Australia, 410; America do Norte, 410; Russia, 400 réis.

Da Roumania (Sulina) chegaram dois carregamentos de trigo danubiano, n'uma totalidade de 6:615 toneladas. De Liverpool vieram 500 saccas de trigo argentino e 900 de trigo indiano. Os trigos para massas continuam muito caros e só pódem ser obtidos para Fevereiro ou Março.

Milho.—De Moçambique 340, por 13,8 litros; americano 480, id.; dos Açores 300, id.; da terra 430.

Cevada.—Cota 360 por 13,8 litros.

Aveia.—E' cotada a 420 réis, por 20 litros

Centeio—Cota a 540 réis, por 13,8 litros.

Arroz.—Descascado, 1.ª qualidade a 1$725 e 2.ª a 1$600 réis.

Em casca—Os preços estão sendo cotados a 740 réis cada 15 kilos.

Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos.

Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos —N.· 1 a 7$650, n.· 2 a 6$900, n.· 3 a réis 6$150, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.

Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$980, por 35 kilos, fina 1$360, por 40 kilos, grossa 1$120 por 35 kilos.

Alimpadura.—Cota 15 réis o litro.

Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$100 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$100, sem caixa, 1$900 por cada 15 kilos.

Favas. — Preços correntes: da terra, velha 500 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 420 e branca a 400, de Italia, 490 por 13,8 litros; da Barbaria, 500 por 13,8 litros, de Smyrna, 490 por 13,8.

Tremoço.—Cota 300, réis, por 20 litros.

Feijão.— Preços por 13,8 litros, branco 740 a 960 réis; vermelho, 880 a 940, rajado 800, amarello 800, 840; de cores 650, 750; frade, 700 a 800 réis.

O feijão preto tem o preço de 1$000 a 1$100 por 14 litros.

Grão.— Cota-se a 1$200 e 1$400 réis por 13,8 litros.

Lentilhas.—200 por kilo (despachada)

Ervilha secca. — Cota 1$100 por 14 litros.

Batata.— Este genero cota 360 réis por arroba.

A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réis por arroba.

Cebola.—O preço está a 280 réis, por 15 kilos.

Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.

«Flor» em caixas, 2$000 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$800 réis, id. em ceiras, 800, id.

Amendoa.—A côca cota 1$900 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$900, e o da amarga a 3$600 por 15 kilos.

Avelãs.— Cotam-se á razão 280 réis o kilo.

Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$400, réis por 15 kilos.

Ameixas.— Cotam 3$000, réis por 15 kilos.

Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.

Castanha verde —Cota a 600 réis cada 15 kilos.

Pero secco.—Tem o preço de 4$500 a 4$800 réis por cada 15 kilos.

Castanha pilada.—Cota 1$250 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois. 4$350; 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.

As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.

Paios de Portalegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.

A banha na cional é cotadaentre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfandega a 4$800 réis idem.

Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:

Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.

Pelles de carneiro 700 a 800 réis cada.

Ovos. — Os preços por cento (20 duzias) são os seguintes:

Saloios 5$000, das Caldas 4$800, e Agua Acima 4$400.

Cortiças

Preços correntes no nosso mercado.

Em prancha: 1.ª qualidade, 100 a 300 por kilogramma, grossa 40 a 200, id. de pesca 15 a 30.

Rolhas para vinho 21 linha, réis 2$000 a 3$500 por milheiro, para gazosa, 18 linhas 1$400 a 4$000, para cerveja 15 linhas 700, a 2$000.

Productos coloniaes

Fecharam a semana finda na Bolsa de Lisboa com as seguintes cotações:

Cacau—Finos, 3$125; paioes, 2$850; escolhas, 2:200.

Cera— Benguella, 270, Loanda 270.

Borracha—Benguella, 1$740 réis, Loanda, 1$720 réis, Ambriz 1.ª a 1$900 e 2.ª a réis 1$300.

Café Angola — Ambriz, 2$500, Encoges 2$450, Cazengos, 2$450.

Café S. Thomé— Finos, 5$000, 5$400, paioes, 4$000, 5$500, escolhas 2$000, 2$500

Café Cabo Verde— 5$000.
Coconote, 1$000 réis.
Azeite de palma.—1$650.
Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800.
Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 390.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas localidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 2$000 a 2$100, de 2.ª 1$900 a 1$950.—Cereaes.—Venda nos armazens por 14 litros.—Milho, 430; Centeio, 560; Fava, 520; Cevada, 320; Aveia, 280.

ALBERGARIA A VELHA. — Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 660; durazio, 580; Milho da terra, 360; Fava, 400; Cevada, 260; Tremoço, 400; Chicharo, 400; Aveia, 300; Grão de bico, 640; Feijão branco, 560; Encarnado, 640; Batata, por 15 kilos 300; Ovos por duzia, 150.—Para revender—Azeite por 20 litros, 3$800 a 4:200; Vinho, 450 a 900.

ANADIA —Milho branco 15 litros, 420; Farinha de milho, 440; Feijão, 600; Cevada, 400; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 2:400; Vinho tinto, 20 litros, 650; branco, 750; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 360; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:800; de vinho, réis 2:200.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Milho branco, 15 litros, 360; amarello, 370; Feijão branco, 1:000; amarello, 800; fradinho, 480; Batatas, 340 réis

BRAGA.—Medida de 20 litr —Milho branco 460. Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17,373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 660 tremez 640; Milho branco 390; amarello 360; Centeio 600; Cevada 300; Aveia 280; Arroz 15 kilos 1$000; Feijão branco, 15 litros 760; amarello 700; vermelho 800; rajado 700; frade 580; Grão de bico 820; Batata 300; Vinho branco 20 litros 700; Vinho tinto 550; Vinagre 700; Aguardente 2$700; Azeite 10 litros 2$200 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, 500; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão branco 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, tro 60, dito tinto litro 50.

CHAVES.—Cada 15 litros (ant. alqueire.) Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 420; Feijão manteiga, 800; dito branco 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.—Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 venmelho, 620; rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra, 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta, 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400,

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarello, 300, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 660, Centeio 580, Trigo 980; Batatas graúdas 340, Batatas miudas 260; Feijão branco, 1:100; Feijão amarello 800; Feijão vermelho $900, Feijão rajado 740; Feijão mistura 720, Feijão frade (branco) 600 Feijão frade (amarello) 540, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradin0o, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 400; miudo, 440; painço, 950; Trigo tremez, 700; trigo gallego, 700; Centeio 440; Feijão branco, 680; rajado 600; amarello 600; vermelho, 600; Chicharo 500; Grão de bico :880; Batata nova 280; Sal 140; Azeite 20 litros, 5:400; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 1:800; Aguardente 4:000; Ovos de gallinha duzia 120; Toucinho, 15 kilos, 4:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem; fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 400; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340, Feijão branco miudo 550, graudo $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros—Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 510, branco 550, miudo 700, Centeio 510, Feijão amarello 880; branco, 1:000; canario, réis 2:000; fradinho 650 e 690; vermelho, réis 990; Batatas 18 kilos 460: Ovos duzia 120; Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140; Tronchuda cento 80

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1 ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA.—Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 510; Dito amarello 490; Miudo 660; Centeio 500; Feijão amarello 820; branco 920; Batatas, 420.

SANTO THYRSO. — Medida de 17,316 Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL —Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado grande, 5$100; Amarello grande, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200.—Medida de 20 litros.—Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 litros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Trigo broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros. 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700; Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.— Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200 Gallinhas 600.

CHARRUAS DE TODOS OS GENEROS

Relhas Semeadores em linhas
Trituradores para força manual, de gado, ou de vapor munidos de chumaceiras com rolos

oats
MCral-palhas
oTnhos diversos
Desnatadeiras
Ceifeiras e Gadanheiras
Prensas para uvas

Prensas hydraulicas; Esmagadores; Pulverisadores; Bombas
Seccadores para fructas, legumes, cacáu, etc.

Enfardadeiras de fenos ou palhas.

Pedir o catalogo geral illustrado

Ph. MAYFARTH & C.ª

PARIS—Rue Riquet, 6

(Fabricas em Francfort s/ Mein (Allemanha) e Vienna (Austria)

1:050 operarios—Producção annual 35:000 machinas

Acceitam-se bons agentes

ALFAYATERIA

JOSÉ NUNES TEIXEIRA

Grande sortimento de
Fazendas nacionaes e estrangeiras

141, Rua de S. Julião, 143 — LISBOA

TITO VESPASIANO CASTELLO BRANCO

ADVOGADO

RUA NOVA DO ALMADA, 27 1.º = LISBOA

COMPANHIA DA BORRACHA

(SOCIEDADE ANONYMA)

DEPOSITOS

LISBOA=275, 277, rua da Prata
126, 128, Rua da Boa Vista
PORTO=146, 148, Rua das Flores

A Companhia da Borracha tem a honra de informar a sua numerosa clientella que acaba de abrir um novo deposito na rua da Boa Vista, 126, 128, onde possue em «stock»: Artigos de borracha de todos os generos, empanques de todas as dimensões e especies, amianto para todas as applicações, gutta-percha e correias de couro e de algodão-borracha.

Preços vantajosos e boas qualidades

Além d'estes artigos, temos tambem nos nossos depositos um sortido completo dos artigos para pulverisadores para a epocha de 1906.

N. B.—A fabrica, situada no Poço do Bispo, executa todas as peças de borracha de qualquer fórma e para quaesquer applicações, mediante modelos ou medidas, a prços muitissimo reduzidos e no mais curto praso de tempo, maximo oito dias.

SERTORIO AUGUSTO DE SEQUEIRA CORTE REAL

SOLLICITADOR ENCARTADO

Com escriptorio na rua dos Retrozeiros, 149, 2.º, encarrega-se de todos os negocios judiciaes e alguns extrajudiciaes na metropole e na Africa Occidental e Oriental.

J. M. GOMES DE SOUSA

Sucessor de
AYRES & SOUSA

BOMBAS, PRENSAS, ESMAGADORES, NORAS, TUBOS, CORREIAS, ALFAIAS, MACHINAS AGRICOLAS E INDUSTRIAES.

Officina
DE
reparação e construcção

117 e 119
Rua de S. Paulo,
LISBOA

Pedidos a
ADUELAS
REIS & REIS
Rua da Alfandega, 108, 1.º E—LISBOA

INSTITUTO CHIMICO DE LISBOA

Rua da Bitesga, 45

ANALYSES clinicas (urinas, escarros, succo gastrico, pús, etc
CHIMICAS (terras, adubos mineraes, vinhos, azeites, etc.
MICROSCOPICAS.
Levaduras seleccionadas para a preparação de vinhos.
Levadura seleccionada para uso therapeutico.
Productos pharmaceuticos.

ESPINGARDARIA CENTRAL

DE

G. HEITOR FERREIRA

Espingardas dos melhores fabricantes inglezes, belgas, allemães e francezes. Grande sortimento de revolvers, pistolas automaticas e munições para as mesmas. Cartuxos vasios e carregaos com polvoras negras ou sem fumo de differends marcas.

Completo sortimento de accessorios para caçadores e ARTIGOS PARA ESGRIMA.

Reparações perfeitas em armas de todos os systemas.

LARGO DE CAMÕES, 3 — LISBOA

3.º ANNO. — N.º 85 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | AGOSTO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGAO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno	1600 réis
Um semestre	800 »
Numero avulso	50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORTO)

Por uma só inserção .... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações .... 30 » »
Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.

Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

A todos os lavradores que receberem a Gazeta dos Lavradores e não nos quizerem honrar com a sua assignatura pedimos a fineza de dévolver os numeros recebidos, acompanhados da competente cinta, para facilidade do nosso expediente.

———

Para facilitar o nosso expediente e evitar extravio de recibos o pagamento de assignaturas da Gazeta dos Levradores é sempre accusado n'esta secção.

POR UM ANNO

Antonio Maria de Sousa
Belmiro José Rodrigues
José Claudio de Sousa
Adelino de Vasconcellos e Sá
Antonio Maria da Costa Feio
Dr. Maximo José Maria Alves

POR UM SEMESTRE

Antonio José Rosado Esquivel
João Terra
Porfirio Fernandes
Anselmo de Souza Bettencourt da Silveira
Guilherme Reynolds
José Maria de Abreu Freire
Augusto Luiz da Silva
Jose Feliciano Leonardo
José Augusto Pinto Curado
José Joaquim Gonçalves
Joaquim Pereira de Menezes
Antonio Corsino Caldeira
D. Ruy Lopes de S. Alvim e Lemos
Antonio Joaquim Judice & Irmão
Ignacio A. Barbosa Gama
José de Paiva M. Sarrea e Carvalho
Pedro José Alfredo Cambournac
Administração da Casa Real
Manuel Lopes de Almeida
Sebastião Trigoso
Barreto, Filho & Genro
M. Amandio Gonçalve
Augusto Cesar de Gouveia
José Luiz de Sequeira

SUMMARIO

Lacticinios

O leite

Sua natureza, transformação, consumo e pureza em relação com a hygiene

II

Tranformação do leite.—A *nata ou créme* é a substancia gordurosa constituida pelos globulos de manteiga, e que, sendo mais leve do que a parte aquosa, fluctua n'ela.

A *manteiga*, obtem-se pela operação de agitar a nata na batedeira, para romper as capas ou involucros de caseina e libertar dos globulos o contheúdo d'elles, que se agglomera em pequenos granulos e que vão augmentando gradualmente até formarem pequenas massas de manteiga. O dr. J. Voelker diz que alguns professores não concordam na existencia d'essa capa de caseina, assegurando que essa substancia, a que fórma o queijo, está presente em solução; que outros querem que exista uma porção de caseina, mais ou menos condensada, em volta das particulas de manteiga, mas nunca como um verdadeiro involucro.

O *queijo* faz-se precipitando a caseina por meio da acção do coalho, formando com isso a coalhada, que passa depois pelos processos de drenagem, moagem, salga e compressão na fôrma.

O *Kumis* (ou Koumiss) liquido esbranquiçado e espumante, produzido com o leite desnatado fermentado, á maneira da bebida alcoolica com esse nome usada e feita pelos Kirghiz e outros povos do norte da Asia com o leite das eguas, e que o fabricam da mesma fórma que os montanhezes do Caucaso fazem o *Kêfir*, bebida tambem fermentada espumante feita do leite de cabra ou ovelha.

Ha tempos que a medicina emprega o *Koumiss* para combater certas doenças; em Inglaterra vimos nós estabelecimentos onde se fabrica e onde ao mesmo tempo o vendem tambem como refresco, etc.

O Kumis rectificado produz uma aguardente de que fazem uzo

aquelles povos da Asia e a que chamam Araka, arki e arza.

Adulterações, etc.—A mistura de agua no leite é uma adulteração muito má, não só pela deterioração como alimento, mas tambem pelo grande perigo de o infectar com materias contagiosas e septicas.

E' isto tanto mais sério quanto o leite constitue muitas vezes e durante muito tempo a unica alimentação das creanças, por não haver nada que o substitua, porque quando é puro contém em si todos os elementos necessarios para o desenvolvimento do corpo humano e para sustentar toda a sua actividade physiologica.

E' principalmente nos filhos dos pobres que mais se fazem sentir os resultados funestos das fraudes praticadas com o leite.

O leite é hoje, em muitos casos, a dieta dos invalidos, e para isso, e para certas curas em que é empregado como alimento exclusivo, importa rigorosamente que seja puro, sem mistura alguma.

Doenças propagadas pelo leite.—Depois das revelações de Pasteur e outros sabios sobre a relação dos micro-organismos com as doenças contagiosas, tem-se feito muita luz sobre as causas da communicação das febres e outras doenças dos homens e dos animaes. Assim, toda a cautella é pouca com uma materia-prima tão perigosa em propagar certas doenças.

E' para sentir que os regulamentos não imponham sérias e pesadas multas aos infractores, áquelles que ousam vender esse producto, quando sabem que as vaccas ou outros animaes que o produziam estão doentes.

As vaccas são sujeitas á febre aphtosa, á tuberculose, etc., etc., e a mais affecções que pódem ser communicadas pelo leite. Não desenvolvemos este assumpto, porque elle pertence aos nossos collegas medico-veterinarios; n'este artigo o nosso fim é unicamente chamar a attenção dos lavradores para a necessidade que todos teem de usar da maior limpeza na manutenção dos seus gados e principalmente nas vaccarias, e de nunca. sob pretexto algum, fazer uso ou vender o leite de vaccas que não estejam no seu estado normal de saude, sem consultarem pessoa technica que os desobrigue de uma responsabilidade tão séria.

Queremos tambem recommendar todo o asseio e limpeza em tudo aquillo que serve para transportar o leite, desde a vasilha em que se munge até ás latas que o leva aos differentes destinos. Todos esses utensilios devem ser lavados diariamente com agua a ferver ou com vapor a alta pressão, porque são esses os unicos meios de evitar a infecção septica das vasilhas, que muitas vezes tanto affecta a qualidade do leite e dos seus productos.

Este quadro, e o seguinte de hygiene rural não é edificante, mas é verdadeiro; e os conhecimentos modernos denunciando-nos onde estão os perigos, e os meios de evital-os, impõe-nos o dever de divulgal-os aos nossos leitores que ainda os ignorem.

Doenças humanas.—Além das doenças bovinas transmissiveis, o leite póde muito facilmente servir de meio para communicar affecções propriamente humanas, além de poder mechanicamente ser o recipiente e conductor dos germens de doenças contagiosas, ou de favorecer, sob uma temperatura em meio e condições favoraveis, a formação dos nucleos germinados pelos microbios.

Ha casos de transmissão do typho, da escarlatina, e d'outras molestias, pela simples demora das vasilhas vasias, em que se transporta o leite, perto dos quartos dos enfermos, servindo assim o leite, que é transportado n'aquelles recipientes, de meio certo para levar a uma grande distancia em *boa conservação* os organismos que vão lançar *traiçoeiramente* os germens tão perigosos para os consumidores.

O dr. Simpson (medico encarregado da saude publica de Aberdeen) em um relatorio que publicou, e cujo extracto vimos na «Agricultural Gazette» de 16 de março ultimo, explica claramente como por vezes foi communicada a febre typhoide, das aldeias para a cidade. Das investigações a que procedeu, viu-se que foram aguas contaminadas com que as vasilhas eram lavadas, e o mal provinha da existencia da doença nas habitações proximas.

Por isto vê-se, como já dissémos, quanto as medidas sanitarias adoptadas nas aldeias são convenientes e beneficas para as cidades, mesmo sem ser em epoca de epidemias.

Outra molestia perigosa e facilmente transmittida, não havendo as necessarias cautellas, é a tysica, porque as vaccas podem ser atacadas de tuberculose. As vaccas doentes podem ter tuberculos nas glandulas mammarias e por isso o leite deve ser condemnado por conter os bacillos da tuberculose; pelo menos é esta a opinião do dr. May, de Munich, que tambem suppõe ser sufficiente a ebullição ordinaria, por que se faz passar o leite, para destruir a virulencia da infecção.

Precauções a tomar.—As vaccas devem viver em logar bem arejado, e desinfectado periodicamente com sulfato de ferro, sulfato de cal, acido salicilico, ou outros meios recommendados, mas que nunca produzam cheiros de qualidade alguma, porque o leite, com o seu poder de absorpção impregnar-se-ia com elles e ficaria maculado.

Nos climas como o nosso, onde o estio é muitas vezes demasiado quente, torna-se difficil conservar uma vaccaria nas devidas ou perfeitas condições, porque as moscas são ás vezes muito impertinantes, obrigando o lavrador a ter as vaccas em *meia escuridão*, o que é mau, não só pela falta de renovação do ar que isso occasiona, como tambem porque a luz é necessaria para a formação do bom sangue, e d'elle depende tambem o bom leite.

Temos, pois, nós os d'estas re-

giões, de recorrer a bons ventiladores, em fórma de chaminés que correspondam com aberturas inferiores nas portas ou em frestas rentes ao solo. Essas chaminés, tendo a devida largura, attrahem, por meio da luz que n'ellas se projecta prependicularmente, as moscas, o que muito allivia o soffrimento do gado.

Para manter este em bom estado hygienico e poder obter-se um leite saudavel, é necessario conserval-o sufficientemente arejado e secco, e em quanto á influencia da luz, aquella que fôr compativel com os ataques das moscas.

Além d'isto é indispensavel uma alimentação racional, e fornecer-lhe sempre uma agua muito pura, e amornada durante o inverno.

Finalmente logo que a exploração seja sufficiente para justificar a despeza, deve fazer-se uso dos apparelhos refrigeradores; assim evitar-se-ha mais facilmente qualquer infecção, difficultando pela baixa temperatura o desenvolvimento e actividade da reproducção dos organismos de putrefacção, e o leite tambem se conservará mais tempo sem acidular. Quando a exploração é pequena, torna-se facil refrigerar o leite em frascos ou latas collocadas em agua corrente, (mas que seja bem pura), ou fazendo uso do gelo, quando o ha a preço baixo.

Os *peza-leite* ou areometros, usados pela policia municipal, de pouco servem; a differença de densidade que póde apresentar o leite puro faz com que este meio de verificação e de fiscalisação possa dar muitas vezes um resultado negativo. Ha leite desnatado de vaccas manteigueiras, como Jersey, Guerneseys, Bretãs, de Jarmello, etc., que mostra maior densidade do que o não desnatado de vaccas de muitas outras raças; mas este systema é, além de inutil, inconveniente e perigoso, porque dá logar aos falsificadores misturarem com o leite aguado e organicamente defeituoso outras substancias que lhe dê a solidez necessaria para illudir a fiscalisação, que só olha, nem para mais está habilitada, para a graduação dos seus areometros.

Não podendo fazer-se a analyse, nem recorrer aos laboratorios publicos, a melhor de todas as precauções, quando não haja plena confiança nos fornecedores, é a fervura do leite, que passando pelo grau de ebulição, ou se *destalha* e assim se denuncia, ou fica inoffensivo, segundo boas opiniões.

Villar d'Allen.

Agricultura geral

Utilidade da ferrugem do carvão de pedra na agricultura

Tão util e proveitoso é na agricultura o emprego da ferrugem proveniente das fornalhas, em que se queima lenha ou carvão de cepa, que serve para adubar e corrigir as terra de má qualidade, como o da ferrugem que gera a combustão do carvão fossil ou de pedra, sobretudo quando se tratade certas variedades de carvão mineral mais abundantes de nitrogeneo, ujca proporção póde variar desde um quinto até dois por cento do peso do combustivel, e de 0,92 até 4,94 por cento do peso da ferrugem, o que corresponde a 5 1|2 e a 29 1|2 por cento de sulphato de amoniaco crystallisado.

Esta ferrugem é principalmente de vantajosa applicação nos prados e nos campos de trigo, circumstancia que pelos seus effeitos a aproxima do sulphato de ammoniaco. Comprehende tambem, por causa do enxofre que existe em todos os carvões fosseis, acido sulphurico que parece estar combinado com o ammoniaco e cal.

Finalmente encontra-se-lhe em proporções variaveis o chloro, o sulphato de ferro, e uma quantidade bastante notavel d'um acido indubitavelmente muito proximo do acido brumico; ingrediente, pelo menos os primeiros, que favorecem, activam; ou restabelecem a vegetação.

Tiram-se, portantos, d'estes factos as conclusões seguintes:

1.º Que o valor economico da ferrugem de carvão de pedra para usos agricolas depende da proporção dos sulphatos de cal e de ammoniaco, que encerra.

2.º Que a proporção d'estes saes varia, mas que o ultimo eleva-se ás vezes a dez por cento do peso total da ferrugem, e até mesmo póde passar de trinta por cento do sulphato cristallisado de ammoniaco.

3.º Que a acção particular da ferrugem para promover o crescimento e estado viçoso das plantas explica-se pela presença d'aquelles ingredientes, ao passo que o seu valor, variavel em differentes localidades, depende provavelmente de variarem as proporções do sulphato de amoniaco.

A casca do carvalho

O estrume de quinteiro não é sufficiente para uma agricultura bem dirigida e progressiva, como de sobejo se tem repetido; mas torna-se conveniente lembrar que elle deve ser completado por outros adubos a fim de satisfazer á lei da restituição. Esses auxiliares indispensaveis serão os diversos residuos das industrias que empregam substancias organicas, e os adubos mineraes de qualquer origem. Nem todos esses residuos tem o mesmo valor para o fim de tal restituição; alguns d'elles exercem sobre a vegetação effeitos indirectos e, por isso mesmo, compensam a sua insignificancia como adubos. Está n'este caso a casca

do carvalho, que não é um adubo, como se terão convencido aquelles que a tenham empregado para tal effeito. As cinzas da casca do carvalho dão, segundo as analyses do dr. Petermann:

0,01 d'acido phosphorico insoluvel na agua,
0,012 de potassa,
0,36 de cal,
0,015 de magnesia,

Não conhecemos analyse alguma da casca do carvalho ainda não secca, mas assegurou-nos um chimico que a percentagem d'ella em azote era muito pequena, e ainda assim é provavel que apenas se refira ao azote organico.

O que origina a divergencia sobre a utilidade d'esta materia, em relação á agricultura, são as quantidades variaveis de acido taninoso que ella póde ainda conter. O cortidor tem todo o interesse em tirar da casca todo o tanino possivel, já para aproveitamento da sua industria, já para mais tarde vender a casca. Póde realisar este objectivo; algumas experiencias fizemos com a casca não secca, desprovida d'acido.

Os resultados obtidos com o emprego da casca de carvalho secca são contradictorios e, provavelmente, por não serem comparaveis os residuos utilisados. Dos ensaios até hoje feitos pode concluir-se que a casca de carvalho é geralmente mal vista dos agricultores, com quanto seja ao contrario bem recebida dos horticultores.

O uso da casca do carvalho na agricultura exige certas precauções. Não acreditamos nos bons resultados do emprego da casca não secca misturada directamente com as terras. Acida como é, será certamente prejudicial, mas d'um modo variavel segundo a natureza do solo; é de presumir que ella cause menos damno nas terras demasiado calcareas ou n'aquellas que são ricas em ferro. Bem secca, não se transforma ella rapidamente em humus—unica coisa que d'ella se póde exigir—para que o seu soterramento immediato seja proveitoso.

Contém talvez, além do tanino, outros compostos que paralysam ou perturbam as reacções chimicas do solo. Os praticos, que tem feito uso da casca do carvalho em terras destinadas a cereaes, não colheram bom resultado; estes ensaios, feitos até em boas condições nada podiam dar. Os cereaes na sua maior parte manifestam preferencias pelas terras bastante adherentes e de uma riqueza mediana em velho humus. A casca do carvalho recentemente soterrada pouca consistencia dá ao solo, decompõe-se mal e fórma um pessimo torrão; como ella fica ao abrigo do ar, não é impossivel que a sua desaggregação seja o resultado de uma fermentação que torne o terreno acido.

A casca já utilisada no cortimento, que recebemos pelos fins do outomno, empregamol-a da fórma seguinte: deixamol-a amontoada durante todo o inverno depois de a havermos regado copiosamente com estrume humano. Na primavera e durante o anno, empregamol-a como cobertura para proteger as sementeiras e os bacellos transplantados do jardim botanico e da horta que dirigimos na escola normal de Tournay. Todas as especies semeadas no jardim botanico, comquanto manifestassem as mais diversas exigencias, rebentaram e abundantemente, mesmo as que provinham de sementes antigas com que não podiamos contar, e que não tinham germinado no anno anterior. Não queremos d'aqui inferir que a casca do carvalho, depois de servir ao cortimento, possa revivificar as sementes antigas; este effeito era simplesmente devido á circumstancia de ficarem todas as sementes em melhores condições de germinação, e outra qualquer camada teria dado o mesmo resultado. O terreno da horta não se tinha mostrado até então favoravel á cultura das cenouras; bastou porém uma camada de casca de carvalho, já empregada no cortimento, para produzir a vegetação magnifica de todas as sementes de cenouras que tinhamos espalhado a esmo. Um canteiro de couves transplantadas e cercadas de casca de carvalho, depois de utilisada no cortimento, nada soffreu com as grandes seccas; todos ss pés se desenvolveram rapidamente.

Estes ensaios foram feitos em pequena escala e os seus resultados não offerecem de modo algum novidade aos horticultores; parece-nos, porém, que elles poderiam dai eguaes beneficios na grande cultura.

E' sabido que a casca de carvalho, não secca, fermenta e fórma uma camada bastante quente; poder-se-hia utilisar essas camadas economicas cobrindo com uma camada de terra bem empilhada montões volumosos. Ahi se estabeleceriam pequenos viveiros para o tabaco.

Antes de levar a casca de carvalho para os campos, é necessario conhecer o seu grau de acidez; para este effeito, convém deixar macerar uma certa porção de casca n'um recipiente de vidro ou o que é melhor, de barro cosido, contendo agua de chuva. Esta parte macerada póde servir para segunda maceração.

Decorrido o tempo conveniente, retira-se uma quantidade de liquido que se trata por meio da tintura azul do tournesol; se o azul passa rapidamente á côr vermelha, é prova de que a casca não está sufficientemente secca; da rapidez da reacção e da vivacidade do colorido póde inferir-se a sua riqueza em acidez.

Qualquer que seja o estado da casca de carvalho, depois de empregada no cortimento, convirá sempre tratal-a por meio de uma ou duas regas com aguas provenientes das urinas do gado.

Se está muito acida, recorrer-se-ha com vantagem ao tratamento tão apregoado por M. Rodigas, o qual consiste em misturar-lhe uma porção sufficiente de cal, ou talvez melhor, conhecida a sua riqueza em cal, pelo methodo M. Dauverné, tratando-a com uma solução de caparosa verde (sulfato de ferro), e successivas regas de materias fecaes. Estas opera-

ções pódem ser feitas debaixo de um alpendre a fim de facilitar a ulterior desseccação da mistura. Empregue-se então a casca de carvalho como cobertura de abrigo nas sementeiras de cenouras forraginosas, de couves, beterrabas, e, geralmente, de todas as plantas sachadas.

O emprego d'ella será sobretudo vantajoso nas terras seccas e nos terrenos frios: como todas as coberturas um pouco espessas, a casca de carvalho retarda a evaporação da humidade do solo; por effeito da sua côr escura augmentará a absorpção do calor solar, durante o dia, e, de noite, a contrario, favorecerá n'uma certa proporção as perdas de calor devidas á irradiação: a condensação do orvalho, consequencia d'isso, virá corrigir o effeito d'essas perdas, restituindo o calor latente. Nas terras humidas, a casca de carvalho só poderá ser empregada como camada de pequena espessura, aliás augmentará a humidade natural do solo. Em camadas delgadas, ao contrario, não tem outro fim que não seja tornar mais escura a côr do terreno, e por isso augmentar o seu poder absorvente do calor e consequentemente favorecer a evaporação da agua que houver a mais.

Achamo-nos pois em presença de uma boa cobertura de abrigo pouco dispendiosa, e que protege a superficie do solo contra os phenomenos de oxydação devidos ao ar. Devemos, de preferencia, empregar esta casca no estado secco, pois que assim póde ser facilmente espalhada á mão ou por meio de grade; bem secca, quebra-se melhor e não estorva o crescimento das plantas.

Quando se acha exposta, durante uma estação inteira, ás influencias atmosphericas, acaba por se desaggregar rapidamente e torna se de alguma fórma pulverulenta; entretanto tem-se enriquecido de saes ammoniacaes que os meteoros aquosos lhe deixam. E' evidente que estas acções lhe fizeram perder todas as qualidades nocivas. Depois das colheitas, poder-se-ha soterrar esta cobertura pela lavra; tornar-se-ha não um adubo, mas uma origem de humus, isto é, um excellente correctivo pelo qual os adubos chimicos operarão maravilhas.

Reconhece-se ainda na casca de carvalho, depois de empregada no cortimento, outras vantagens preciosas, mais ou menos fundadas; é, em primeiro logar, afugentar os caracoes, depois destruir a cuscuta, e finalmento impedir o desenvolvimento das hervas nocivas. No primeiro caso, a casca de carvalho obra provavelmente como a serradura de madeira e todas as materias pulverulentas seccas, impede a locomoção do mollusco destruidor; nos outros dois casos, é possivel que seja a acidez da casca que unicamente exerça influencia; sendo assim, as plantas cultivadas poderão soffrer com o remedio, se a applicação d'elle não fôr muito prudente. Verdade é que a planta cultivada, tornando-se mais vigorosa por effeito das protecções que a cercam, está habilitada para melhor combater a vegetação parasita; foi isto o que notamos nas sementeiras de cenouras de que acima fallamos.

Léon Dumas.

Contos agricolas

VI

»A' mulher pertence a delicada missão de augmentar a capoeira, essas pequenas familias de plumagem, tão sympathicas e bonitas».

(Xavier da Fonseca)

Não havia n'aquella aldeia rapariga mais bonita e mais bem comportada. De uma seriedade irreprehensivel, a filha do tio Thomè, era o espelho d'aquella gente toda.

Ultimamente, porèm, uns zuns-zuns que andavam de boeca em bocca, pareciam dizer que alguma cousa havia porquanto o Thomè com o seu magro salario mal podia comprar pão para os seus filhos quanto mais um vestido para a sua filha e demais a mais tão lindo e de tão bom panno.

Sim; ali andava o quer que era. Além d'isso a Florinda havia-se arrufado com o seu antigo namorado para dar treta ao delegado, que por ali apparecera por acaso, mas que ninguem sabia dizer quem era.

—Parece mesmo que foi de proposito—diziam as visinhas—deixar de falar com o Abilio, um dos melhores rapazes cá do sitio e que tem alguma coisa de seu, para falar com um desconhecido e de mais a mais de casaca.

«E demais o doutor só apparecia por ali de dia e não passava do portelo, mas agora já vem de noite e galga a cancella como se fosse cousa sua; ainda n'uma das noites passadas o Abilio qne morre d'amores por ella passou á porta e lá estavam elles muito chegadinhos a cochichar... era uma hora da noite.

*

O que contribuia muito para a murmuração do povo era o facto de o pae de Florinda não ligar importancia ao que se passava e dizia. Em casa da morgadinha, aquillo então era um rosario de enfiadas que: vergonha p'ra terra?!

E a morgadinha mordida de ciume, contava os minutos que faltavam para o doutor passar para cima, e mal que sentia passos ia logo á varanda; elle, porém, limitava-se a comprimental-a com ligeira inclinação de cabeça o que devéras a arreliava. pois mal elle desaparecia da esquina ella escumando raiva, exclamava: lá vae elle... aquella pobretona não tem vergonha!...um doutor para ella?—Não digas isso menina—observava judiciosamente a tia—tu não viste por onde a rapariga perdesse.

-O quê? a tia bem parece não ser cá d'este mundo=E o vestido novo quem lh'o deu!

=O' menina, supplico-te...

=Ah, sim? tambem a tia? pois afir-

mo-lhe que poucas luas ha de viver quem o não chegar a ver.

*

O que tornava a Florinda bella era a sua forma esculptural. Sobre o seu corpo fragil como um vime, qualquer pedaço de chita desbutado dava a illusão da mais fina seda; e isto fazia desesperar as outras raparigas. Demais sabia Florinda o que ellas diziam a seu respeito, esse facto porem se a não deixava engordar tambem a não emmagrecia: a sua bella forma esculptural so contrario de muitas más linguas não soffria a menor alteração.

Quando a horas da missa ella atravessava o adro, as outras olhando de soslaio, diziam: lá vae ella... podia muito bem vir á missa das almas, mas vem á do dia para que se lhe veja o vestido offertado pelo...

Mas Florinda, inalteravel, passava a caminho da egreja, ora apanhaudo o vestido com a mão esquerda, ora desviando-se dos sitios que a podiam salpicar sem dar ouvidos ás maledicencias visinhas.

....

=Florinda não dorme a manhã na cama=diz o pae com azedume a algum que o advertia=e, se não vae á missa d'almas é porque tem os seus afazeres; ainda o dia vem lá em casa de Deus-Verdadeiro já ella está no quintal a picar urtigas, folhas de couves, saramagos tenros, e outras ervas, que mistura com farellos, semeas e a limpadura; e depois de livrar dos caracões os seus craveiros, os goivos e dhalias, abre a capoeira aos patos, pombos, perus e gallinhas, os quaes a rodeavam galgando lhe aos hombros e á cabeça e depois de alimentar as suas amigas, como ella lh'es chama, vae separar os ovos gallados dos que o não estão e encerrar as gallinhas que estão para desovar.»

Effectivamente, era um gosto vel-a desempenhar tão delicada missão: mal o sol incidia no quintal lá ia ella com a abada cheia de pintainhos, e, quando no fim da faina estava defumando a capoeira para que os insectos não torturassem a sua familia de plumagem, lá apparecia á cancella o comprador. E ella. dizia-lhe;

=Espera um boccadinho porque tenho muito que lhe vender hoje.

=Sim, sim, menina Florinda. Encerre bastante acido sulfuroso porque elle mata os parazitas que torturam e victimam a criação.

*

=Esta não vendo por dinheiro algum.

=Porque não vende menina?

=Foi a madrinha que m'a deu no dia dos meus annos, e é d'ella que desconde o bando que vocemecê vê ahi a esgaravatár.

=E ovos gallados, vende?

—Sim; d'hoje em diante, porêm, vou guardal-os, pois como sabe é do producto dos pintainhos que comprei o meu vestido novo.

=Faz bem, menina. Deus ajuda quem trabalha

Antonio Casal Ribeiro
Lagareiro da Casa Real

Adubos chimicos

Emprego dos adubos chimicos segundo as culturas e a natureza das terras

II

Contesctura, classificação e propriedades physicas das terras

Os principaes constituintes das differentes terras são em numero de quatro: *argila*, *areia*, *cal* e *humus*.

Os tres primeiros são de origem mineral e o ultimo de natureza organica.

Conforme a proporção variada em que estes quatro componentes se encontram nas terras, d'ahi resulta a sua diversidade, devida á variabilidade das propriedades physicas de cada um d'esses componentes.

A *argila* tem grande compacidade, é muito tenaz e impermeavel á agua e ao ar e excessivamente fria.

Os adubos na *argilla* são de lenta e pouco energica decomposição, mas os productos d'essa decomposição são n'ella conservados e retidos.

A substancia contida na *argilla* mais util á vegetação é a *potassa*.

A *areia* tem propriedades physicas inteiramente oppostas as da *argilla*.

A *areia* não tem compacidade nem tenacidade, é muito premeavel á agua e ar ar e é extremamente quente.

A *areia* póde ser *siliciosa* ou *calcarea*, confórme fôr principalmente formada por granulações de *quartzo* ou de *calcareos*.

A *areia* pouca ou nenhuma acção tem sobre a decomposição dos adubos; perdendo-se facilmente os productos da sua decomposição, por simples volatelisação de uns ou por serem outros arrastados pelas aguas das chuvas.

A *areia* no geral é pobre de elementos uteis para a vegetação.

O *calcareo purverulento* tem compacidade intermediaria entre a da *argilla* e a da *areia*, a sua tenacidade é muito fraca, é premeavel para a agua que retem em quantidade e tambem ao ar, sendo muito mais quente que a *argilla*, mas menos do que a *areia*.

R. Larcher Marçal.

Arboricultura

As madeiras de construcção

Apesar do emprego do ferro nas construcções, não tem diminuido n'ellas o consumo das madeiras; depende isto de causas muito diversas. Primeiramente, é sabido que no predio incendiado em que uma viga de ferro resista ao fogo por quinze ou vinte minutos, resistirá por muito mais tempo uma viga de madeira. Depois, as madeiras revestidas de gesso ou argamassa não são facilmente inflammaveis, e emquanto não estão carbonisadas, isto é, de todo abrasadas, podem supportar ainda uma carga consideravel, emquanto que o ferro, por grosso que seja, desde que adquire um forte grau de calor, produz, pela sua dilatação, o afastamento dos muros em que se apoia, e cede muitas vezes ao peso. E' por estes e outros motivos que as madeiras de construcção serão sempre procuradas, e nunca foi talvez maior o seu consumo.

Em compensação tem diminuido no mercado em notaveis proporções a quantidade da madeiras offerecidas á venda, especialmente as de grande esquadria, o que provém do desbaste das mattas. Nos ultimos tempos tem-se começado a replantar em algumas localidades, mesmo a esmo, mas se a industria tem chegado a produzir rapidamente certos materiaes de construcção, não succede outro tanto com as madeiras, visto ser necessario muito temdo para que uma arvore possa apresentar força aproveitavel.

A epoca do córte tem grande influencia na duração das madeiras. A epoca mais conveniente para elle é, com referencia ás arvores grossas, quando, tendo attingido o limite do seu maior vigor, tendem a enfraquecer, a degenerar e a morrer.

Ha indicios seguros para conhecer essa epoca.

Geralmente uma arvore que provém de semente, renovo ou gommeleira, lança ao nascer uma haste direita; no anno seguinte ramifica-se essa haste, e os ramos formam com a haste principal angulos que variam, segundo as essencias, entre 10 e 14 graus; esses angulos tornam-se mais obtusos á medida do crescimento da arvore.

Os praticos mais distinctos admittem que uma arvore está em toda a sua força quando os angulos formados pelos ramos inferiores medem de 40 a 45 graus.

As arvores, conforme a sua essencia, gastam um periodo de tempo mais ou menos consideravel para attingir esse estado.

A seguinte tabella mostra a edade media das arvores na epoca em que o seu corte é mais vantajoso:

Nogueira commum (juglans regia)	250 a 300	annos
Carvalho roble (quercus rob ır)	250	»
Carval o branco (quercus alba)...........	200	»
Castanheiro commum (castanea communis, castanea vesca).....	200	»
Castanheiro da America (castaneaa mericana).................	180	»
Tilia da Europa tilia Europœa...........	125	»
Tilia commum, tilía da Hollanda, tilia platyphylla.............	90 a 100	»
Faia silvestre, fagus sylvatica...........	90 a 95	»
Ulmos, diversas variedades...............	90 a 100	»
Pinheiro silvestre, pinus sylvestris	90	»
Abeto, abies excelsa..	95	»
Salgueiro branco, salix alba................	40	»
Sycomoro, acer pseudo platanus...........	50	»
Finalmente os amieiros, lodãos, cerejeiras, vidoeiros, choupos, etc., devem ser corta los na idade de pelo menos........	50 a 60	»

E' sabido que os terrenos e as localidades em que as arvores vegetam influem igualmente sobre o maior ou menor lapso de tempo indispensavel para um bom córte de madeiras perfeitas; mas não é menos exacto (como mostram os algarismos da tabella) que é necessario muito tempo para obter madeiras de construcção.

Ernesto Bosc.

Tinha das arvores fructiferas

Os troncos e ramos das arvores atacadas d'esta doença cobrem-se de um musgo delgadissimo, de uma côr de amarello esverdeado, que tapa os poros, e impede a transpiração. A tinha provem d'um solo fraco, de estarem as raizes cobertas com uma camada pequena de terra vegetal, de um terreno pedregoso muito sombrio ou muito umido. Apenas a doença se declara, os vasos da arvore cessam as suas funcções e a arvore, por partes ou toda, cobre-se de musgo.

E' remedio bom, durante a chuva, limpar as arvores; nos troncos ou hastes tenras, convèm usar, na limpeza, de uma escova; porèm, nos troncos e ramos fortes póde empregar-se instrumento de ferro. Se o musgo tornar a apparecer, depois de limpa a arvore, deve repetir-se a operação. Comtudo raras vezes isto é necessario, quando se tenham empregado os meios proprios para a arvore radicalmente; estes meios consistem no emprego de estrumes convenientes, lançados á terra, no dessassombrar as arvores de modo que o ar as lave bem, ou abrindo fossos para dar escoante ás aguas.

Ha ainda outra especie de tinha, que è causada pelos insectos que se abrigam por entre a casta, e que, depois de fazerem a sua postura, inçam a arvore de lagartas, que depois de roerem o pistillo e os estames das flores, atacam as folhas e os rebetinhos, e causam assim um prejuizo incalculavel á colheita. Depois firmam-se nas folhas, transformam-se em chrysalidas e apparecem em borboletas, que tornam a depôr os seus ovos nos mesmos logares, até que matam a arvore, se não se lhe acudir com o remedio a tempo.

A melhor occasião de os destruir è no mez de fevereiro, quando a chuva tenha molhado bem a casca da arvore. Convém então, durante a poda e a limpeza, examinar cada ramo de pèr si e destruir os insectos, que indicam o sitio onde estão pela côr pallida da casca.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

—=—

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos.
Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, Alemquer e Alemtejo de 11 a 13 graus, 500 a 600 réis, de 13 a 14 graus de 600 a 700 réis.
Brancos—Abafados e bastardinhos 2$000 a 2$200 por 17 litros.

Azeite — Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 2$400 a 2$600; 2.ª qualidade 2$200 e 3.ª qualidade 2$000 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$700; aguardente de figo, 1$250, 1$300: aguardente de canna (Cabo Verde), 10$500 réis, por garrafão de 16,5 litros; dita de Loanda, 9$500 licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas de 12 botijas botijas (despachadas seis) réis 11$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper

Pezo em kilo por		Preços em réis			
		Molle		Rijo	
Hect.	13,8 litros	Kilo	13,8 litros	Kilo	13,8
81	11,18	72	804	69	771
80	11,04	71	783	68	750
79	10,90	70	763	67	730
78	10,76	69	742	66	710
77	10,63	68	722	65	690
76	10,49	67	702	64	671
75	10,35	66	683	63	652
74	10,21	64	663	62	633
73	10,07	61	644	61	614

Continuaram a apparecer pequenas partidas de trigos molles aos preços da tabella official.

Trigo exotico.—As cotações por cada 10 kilos, ouro c-i-f. Tejo, são as seguintes: Argentina, 405; Australia, 410; America do Norte, 410; Russia, 400 réis.
Da Roumania (Sulina) chegaram dois carregamentos de trigo danubiano, n'uma totalidade de 6:615 toneladas. De Liverpool vieram 500 saccas de trigo argentino e 900 de trigo indiano. Os trigos para massas continuam muito caros e só pódem ser obtidos para Fevereiro ou Março.

Milho.—De Moçambique 340, por 13,8 litros; americano 480, id.; dos Açores 300, id.; da terra 430.

Cevada.—Cota 360 por 13,8 litros.

Aveia.—E' cotada a 420 réis, por 20 litros

Centeio.—Cota a 540 réis, por 13,8 litros.

Arroz.—Descascado, 1.ª qualidade a 1$725 e 2.ª a 1$600 réis.
Em casca—Os preços estão sendo cotados a 740 réis cada 15 kilos.
Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos.

Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos --N.· 1 a 7$650, n.· 2 a 6$900, n.· 3 a réis 6$150, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.

Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$980, por 35 kilos, fina 1$360, por 40 kilos, grossa 1$120 por 35 kilos.

Alimpadura.—Cota 15 réis o litro.

Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$100 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$100, sem caixa, 1$900 por cada 15 kilos.

Favas. — Preços correntes: da terra, velha 500 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 420 e branca a 400, de Italia, 490 por 13,8 litros; da Barbaria, 500 por 13,8 litros, de Smyrna, 490 por 13,8.

Tremoço.—Cota030, réis, por 20 litros.

Batata.— Este genero cota 360 réis por arroba.
A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réi por arroba.

Cebola.—O preço está a 280 réis, por 15 kilos.

Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.
«Flor» em caixas, 2$000 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$800 réis, id. em ceiras, 800, id.

Amendoa.—A côca cota 1$900 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$900, e o,da amarga a 3$600 por 15 kilos.

Avelãs.— Cotam-se á razão 280 réis o kilo.

Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$400, réis por 15 kilos.

Ameixas.— Cotam 3$000, réis por 15 kilos.

Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.

Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.

Pero secco.—Tem o preço de 4$500 a 4$800 réis por cada 15 kilos.

Castanha pilada.—Cota 1$250 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350, 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.
As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.
Paios de Portalegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.
A banha na cional é cotadaentre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfandega a 4$800 réis idem.
Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:
Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.
Pelles de carneiro 700 a 800 réis cada.

Café Cabo Verde— 5$000.
Coconote, 1$000 réis.
Azeite de palma.—1$650.
Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800.
Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 390.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas ocalidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 2$000 a 2$100, de 2.ª 1$900 a 1$950 —Cereaes.—Venda nos armazens vor 14 litros.—Milho, 430; Centeio, 560; Fapa, 520; Cevada, 320; Aveia, 280.

ALBERGARIA A VELHA. — Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 660; durazio, 580; Milho da terra, 360; Fava, 400; Cevada, 260; Tremoço, 400; Chicharo, 400; Aveia, 300; Grão de bico, 640; Feijão branco, 560; Encarnado, 640; Batata, por 15 kilos 300; Ovos por duzia, 150.—Para revender—Azeite por 20 litros, 3$800 a 4:200; Vinho, 450 a 900.

ANADIA —Milho branco 15 litros, 420; Farinha de milho, 440; Feijão, 600; Cevada, 400; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 2:400; Vinho tinto, 20 litros, 650; branco, 750; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 360; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:800; de vinho, réis 2:200.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Milho branco, 15 litros, 360; amarello, 370; Feijão branco, 1:000; amarello, 800; fradinho, 480; Batatas, 340 réis

BRAGA.—Medida de 20 litr —Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17,373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 660 tremez 640; Milho branco 390; amarello 360; Centeio 600; Cevada 300; Aveia 280; Arroz 15 kilos 1$000; Feijão branco, 15 litros 760; amarello 700; vermelho 800; rajado 700; frade 580; Grão de bico 820; Batata 300; Vinho branco 20 litros 700; Vinho tinto 550; Vinagre 700; Aguardente 2$700; Azeite 10 litros 2$200 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, 500; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão co 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, tro 60, dito tinto litro 50.

CHAVES.—Cada 15 litros (ant. alqueire.) Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 420; Feijão manteiga, 800; dito branco 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.— Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 vermelho, 620; rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta' 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400'

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarello, 300, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 660, Centeio 580, Trigo 980; Batatas graúdas 340, Batatas miudas 260; Feijão branco, 1:100; Feijão amarello 800; Feijão vermelho $900, Feijão rajado 740; Feijão mistura 720, Feijão frade (branco) 600 Feijão frade (amarello) 540, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradinho, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 400; miudo, 440; painço, 950; Trigo tremez, 700; trigo gallego, 700; Centeio 440; Feijão branco, 680; rajado 600; amarello 600; vermelho, 600; Chicharo 500; Grão de bico :880; Batata nova 280; Sal 140; Azeite 20 litros 5:400; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 1:800; Aguardente 4:000; Ovos de gallinha duzia 120; Toucinho, 15 kilos, 4:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem; fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 00; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340, Feijão branco miudo 550, graudo $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros—Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 510, branco 550, miudo 700, Centeio 510, Feijão amarello 880; branco, 1:000; canario, réis 2:000; fradinho 650 e 690; vermelho, réis 990; Batatas 18 kilos 460; Ovos duzia 120; Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140; Tronchuda cento 80

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1.ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA —Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 510; Dito amarello 490; Miudo 660; Centeio 500; Feijão amarello 820; branco 920; Batatas, 420.

SANTO THYRSO. — Medida de 17,316; Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado grande, 5$100; Amarello grande, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200. —Medida de 20 litros.—Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 tros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Trigo broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros, 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700; Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.— Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200 Gallinhas 600.

DAVID FONSECA & FONSECA

Successores de
C. Encarnação & C.ª

ESTABELECIMENTO

BALANÇAS, PESOS E MEDIDAS
Fogões, Moinhos, Torradores e muitos outros objectos.

COFRES Á PROVA DE FOGO—PRENSAS DE COPIAR E ACCESSORIOS

Machinas para lavar, encher, rolhar e capsular garrafas; ditas para picar carne e encher chouriços; ditas para extractos de carnes e vegetaes - Gran de sortimento de louça de ferro esmaltada de 1.ª qualidade Craveiras para medir recrutas - Punções e mais artigos para aferições municipaes.

25, 27 — RUA DA VICTORIA — 29, 31

OFFICINA DE SERRALHERIA
PARA
CONSTRUCÇÕES E REPARAÇÕES
74, RUA DOS CORREEIROS, 96
LISBOA

RIBEIRO & BRUNO

Grande sortimento para os lavradores.
Charruas de todos os systemas, o mais barato e mais aperfeiçoado, preços sem competencia.
Prensas para azeite e vinho.
Artefactos para construcção civil e mechanica.
Officinas — R. da Bica do Sapato, 42.
Depositos — R. dos Caminhos de Ferro, 84, e 86—Lisboa.

A FAVREL LISBONENSE
Fabrica de ouro e prata em folha e em pó
JOSÉ NETTO VARELLA
321 A, Rua da Rosa, 321 B—LISBOA

N'Este importante estabelecimento fornece-se, com a maxima perfeição e rapidez, ouro, prata, aluminio, ouro de imitação em folha e em pó; para dourar madeiras, metaes, estuques e encadernações, etc., etc.

Ouros em pó em diversas côres e verniz, proprio para a dissolução dos mesmos para imitar dourados a ouro fino em folhas. (Ouro movel) completa novidade: póde-se dourar com este ouro, ao ar livre, sem receio algum, e sem o auxilio de toldos, cochins, etc., dá este processo de dourar uma economia de 50 p. c.—Grande reducção nos preços dos ouros finos.

Todo o ouro vendido n'esta fabrica pelo seu valor de quilates, poderá ser mandado examinar pelo comprador nas contrastarias de Lisboa e Porto e na casa da moeda, pelo ensaio real. Grande deposito de artigos para pintores e douradoures. Remettem-se catalogos a quem os requisitar (gratis).

DEPOSITO d'esta fabrica—Rua de Cedofeita, 64 e 68—PORTO.

Eu já fui assim

Cheguei a estar quasi assim

Depois que uzei o Licor Vegetal Eduardo Dias, consegui rapidamente ficar assim

SAUDAVEL, GORDA, CORADA E BONITA!!!

Dezenas de curas provadas o attestam

O Licor Vegetal Eduardo Dias, é o depurativo por excellencia que mais se tem recommendado n'estes ultimos tempos para o tratamento radical das diversas manifestações syfiliticas, affecções cloroticas, menstruações difficeis e dolorosas, escrofulas, rheumatismo em todas as suas manifestações, ulceras, feridas, chagas cancerosas, eczsema, molestias de pele, manifestações herpeticas, inflamação dos olhos, doenças do utero e dos ovarios, sendo ao mesmo tempo um prodigioso inimigo contra a terrivel morfea e contra todas as molestias provenientes da impureza do sangue.

Preço de cada frasco, 1$000; 7 frascos, 6$000. Para as provincias, mais 300 réis para o porte.

Fazem-se remessas de 7 frascos como encommenda postal para o Brazil e Africa.

Pedidos ao unico deposito em Lisboa: PHARMACIA ORIENTAL—50, Rua do Carmo, 52—EDUARDO DIAS

Unico depositario em Setubal João Mendes Estafeita

1:000 libras em oiro que receberá quem provar que o verdadeiro «Licor Vegetal Eduardo Dias» que hoje se vende na Pharmacia Oriental—50, Rua do Carmo, 52

Não é o mesmo que, em 12 de abril do anno de 1905, foi posto no mercado pelo seu auctor que então tinha por deposito pharmacia do seu nome, na Calçada de Sant'Anna, 40 e 42.

3.º ANNO. — N.º 86 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | SETEMBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGAO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno ... 1600 réis
Um semestre ... 800 »
Numero avulso ... 50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações... 30 » »
Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 °|o.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.
Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

Para facilitar o nosso expediente e evitar extravio de recibos o pagamento de assignaturas da Gazeta dos Levradores é sempre accusado n'esta secção.

POR UM ANNO

José Claudio de Sousa
Antonio Maria de Sousa
João Roberto da Silva
Alberto Fontes
Rev. Joaquim Maria da Silva

POR UM SEMESTRE

João Ignacio de Oliveira
Dr. Izidro Rico
Manoel Alves da Cruz Chaves
João Serra
Alfredo Ribeiro de Moura
Marianno Pitta Simões
Porfirio Fernandes
Antonio de Almeida Paschoal
José da Costa Jorge
Visconde de Albergaria de Santo Estevão
Camillo Tavares de Mattos
José Luiz de Sequeira
Vicente da Silva Gomes
Manoel Alvares Tavares
José Francisco de Sousa Santhiago
Ignacio Rebello de Andrade
Antonio ce Oliveira Junior
Visconde da Esperança
Jayme da Costa Barrot
Henrique Rebello Branco
Manuel Ribeiro da Silva
Antonio Ferreira da Costa
José Augusto Fontes Lopes

SUMMARIO

Arboricultura

A questão das fructas

—

Perda de alguns mercados estrangeiros pela indifferença do Estado e pela rotina da agricultura

Quem attenta, com olhos de vêr, no problema agricola, quaesquer que sejam os aspectos por que se nos offereça encaral-o, verifica que muitas das causas da sua apparente complexidade e difficil solução residem simplesmente na quasi absoluta indifferença do Estado por assumptos que lhe cumpria estudar e cuidar com incansavel zelo e ainda nos processos rotineiros que alguns agricultores não querem abandonar, embora reconheçam as nefastas consequencias.

Os outros paizes tomam-nos o passo. Emquanto dormimos ou nos lastimamos sem querer atinar com o remedio, que é tão facil de obter e de applicar, aquelles que possuem a exacta comprehensão do momento, sem se prenderem com teias de aranha, sem esgotarem as suas energias n'uma politica esteril de soalheiro, como é de uso na nossa terra, olhando ás vantagens immediatas e praticas que cumpre sempre ter em vista, apressam-se não só em alcançar tratados de commercio, mas egualmente se esforçam obter o aperfeiçoamento que as culturas exigem para que possam impor-se, pois que não é apenas a quantidade, mas sobretudo a qualidade que se aprecia e se paga.

Ainda ha pouco citamos o exemplo da Hespanha, que acudiu a uma imminente crise vinicola firmando com a Suissa um novo *modos vivendi,* o qual favorece muito a entrada na repubilca helvetica, quer do vinho hespanhol condemnado a não se vender, qu r das uvas e outras fructas, algumas das quaes passam a ter entrada livre, como o limão, a laranja e a amendoa. E ao citar esse exemplo, frisámos a lastimavel coincidencia do appello do sr. Cincinato da Costa, convidando os viticultores a remetterem amostras para o Mercado Central de Productos Agricolas. Mas Portugal perde o mercado suisso e não trata de conquistar, por exemplo, sem perda de tempo, o mercado allemão.

Annuncia-se ha muito um *modus vivendi* com a Allemanha.

Porque se não ultima e se não firma? Tudo tinhamos a ganhar com isso, lembrando-nos que a grande fonte da riqueza nacional —a agricultura—conseguiria assim uma expansão que não attinge um premio que em absoluto

lhe falta, sacrificar-lhe-hiamos de bom grado e com incontestaveis vantagens o que offerecemos em troca ao imperio germanico.

Para que depois não soffressemos desillusões, convinha fazer o que até agora se não tem feito: crear, officialmente, escolas moveis de agricultura, nos seus multiplos ramos; encarregar agronomos distinctos de estudar o paiz no sentido de aproveital-o quanto possivel para fornecer de fructas e legumes, abundante e satisfatoriamente, os grandes mercados estrangeiros... Podemos contar com preciosissimas condições climatericas, com terrenos riquissimos de tudo quanto póde ser necessario para manter as mais variadas culturas. D'isto não resta duvida e todos o proclamam sem favor.

O que consomen de fructos e legumes a Inglaterra e Allemanha

Para que se veja qual o extraordinario desenvolvimento que o negocio de fructas tem tomado nos paizes productores, basta-nos citar o que importaram, em 1900, a Inglaterra e a Allemanha, omittindo quaesquer referencias a outros raizes cuja importação não é todavia para desprezar.

A primeira dás referidas nações consumiu isto:

29:750 tonelladas de uvas frescas, 254:246 toneladas de laranjas, 49:437 toneladas de tomates, 254:996 toneladas de alhos, 445:179 toneladas de batatas, 57:000 toneladas de maçãs.

A importação na Allemanha foi a seguinte:

64:000 toneladas de uvas para vinho, 10:240 toneladas de uvas de meza, 124:747 toneladas de maçãs, 25:055 toneladas de peras, 4:768 toneladas de cerejas, 1:524 toneladas de melões, etc. 6:154 toneladas de fructas diversas, 145:067 toneladas de legumes frescos ou verdes.

Em 1902, só com a Inglaterra consumia 32 mil contos de fructas, tendo Portugal fornecido apenas algumas centenas do contos. Como nota curiosa sobre o que poderia ser a nossa exportação, aecordamos o facto, que o *Seculo* mencionou, d'um vapor da Australia haver transportado, d'uma vez, para Londres, um carregamento de quarenta mil caixas de maçã, ou seja quasi tanto como nós exportamos em um anno todo!

Comprehende-se, claramente, que as nossas uvas não possam penetrar na Allemanha, pagando quasi onze marcos por cem kilos, quando as d'outras procedencias apenas pagam quatro marcos. O que acontece com as uvas succede com o resto. Emquanto o tomate portuguez paga de entrada na Allemanha mais de dez marcos, o tomate d'outros paizes tem entrada livre.....

Má qualidade, má emballagem e pouca diligencia — Tudo se evita sem custo

As nossas fructas, que deveriam ser as melhores, se entre nós se soubesse e quizesse praticar a sciencia da pomicultura e se nos pomares e nas hortas as culturas fructiferas não dependenssem quasi do acaso, são, não raro, pelo contrario, das peores. E' inforior, por vezes, a laranja, porque não fixamos typos e a sua desegualdade sem tamanho e sabor desagrada, podendo ser a mais bella de todas as que inundam os mercados britanicos e allemães. E' inferior a maçã, com frequencia, como o provam as cotações dos mercados de maior credito, como o Convent Garden, de Londres. Com o tomate acontece outro tanto.

Por uma das ultimas estatisticas do consumo de fructas em Inglaterra, vê-se que n'uma importação de dez mil contos em moeda nossa; que a tanto montou, em 1902,, a importancia da maçã vendida n'aquelle paiz, Portugal apenas figurou com 120 contos, occupando por isso, o sexto logar, quando deveria figurar em primeiro plano.

Em uva tambem a nossa inferioridade foi manifesta no anno de 1902, em que o nosso paiz vendeu á Inglaterra 200 contos, contra 2:500 contos da Hespanha.

Além d'isso ainda ha a acrescentar que, ao passo que a nossa uva obtinha os preços ridiculos de 5 a 8 schilligs, a uva hespanhola era cotada ente 8 a 16 schillings; o que prova mais uma vez que no paiz vizinho as iniciativas e esforços do governo tem sido coroados de bom exito, não só cuidando do seleccionamento das qualidades, mas ainda estudando praticamente o gosto dos consumidores.

Tomámos aqui como ponto de comparação a Hespanha, porque, além de ser nossa vizinha, faz parte da mesma peninsula e tem um clima muito semelhante ao nosso, e, até em alguns pontos, menos favoravel.

Na França, na Allemanha, na Italia e em todos os principaes paizes, os governos procedem de egual forma, estudando a questão com a maior solicitude, pondo á disposição dos exportadores todos os apreciaveis resultados dos seus trabalhos, tendentes a favorecer a concorrencia aos mercados consumidores e auxiliando tambem a cultura com os elementos necessarios á melhoria dos pomares e vinhas.

Mas por aqui, infelizmente, não se pensa em semelhantes bagatellas......

Em 1904 registava-se o facto da maçã de Lisboa alcançar em Londres algumas vezes, com difficuldade, 1[a 3 e a americana obter 15[a 18, e até mais...

Ha precisamente um anno e dois dias, alludindo á uva portugueza no mercado de Londres, dizia-se no *Seculo*:

> «Segundo as informações que temos recebido de Londres, as caixas de 7 1|2 pollegadas teem apparecido com mais serradura do que uva, o que tem continuado a desmoralisar o mercado. O que se aconselha, no interesse dos nossos exportadores, é que elles mandem bom pezo, indicando-o por fóra das caixas.»

A pouca diligencia denuncia-se em muitos factos. Occorre, por

exemplo, dizer que as nossas remessas de tomates, embora estes sejam bons, chegam a Inglaterra quando as procedencias anglo-normandas já abastecom profusamente o mercado, ou seja no momento preciso em que se deverá produzir uma baixa sensivel.

Todos estes inconvenientes se removem, se os exportadores, abandonando a rotina, seguirem os bons exemplos lá de fóra. E que lhes custará a adopção da orientação que preside aos trabalhos dos que, em paizes mais adiantados do que o nosso, luctando com embaraços que aqui não existem, consagram a sua actividade intelligente ao negocio das frutas? Nem sequer mais despeza lhes acarreta. E se acarretasse lá viria uma soberba compensação nos resultados futnros......

Conservação de fructos

A conservação dos fructos no estado de fresco é assumpto que tem merecido o mais aturado estudo e, em experiencias recentes, comparando as propriedades de varias substancias, para esse effeito, constatou-se a supremacia da serradura fina de cortiça.

Verificou-se nesses ensaios o seguinte:

1.º Serradura de cortiça.—Os fructos nella introduzidos directamente ou envolvidos primeiro em papel de seda, conservam-se perfeitamente em sabor e apparencia, e a maturação seguiu com toda a regularidade;

2.º Palha de madeira.—(Finas e estreitas aparas de pinheiro ou de choupo.)—As peras e maçãs conservam-se bem, mas menos bem do que as do lote precedente;

3.º Palha de cevada.—Os fructos não adquiriram manchas ou sabor desagradavel, mas a maturação retardou e diminuiu a frescura;

4.º Feno.—As peras e maçãs adquirem gosto a feno muito pronunciado, mancharam e apodreceram;

5.º Serradura de madeira —Os fructos tomaram mau gosto, mancharam, engelharam, e tornaram-se assim improprios para a venda;

5.º Moinha de palha de trigo.—As maçãs e as peras ganharam gosto a bafio; as peras conservaram-se razoavelmente, as maçãs engelharam;

7.º Folhas secas.—Ao contrario das peras, as maçãs conservaram-se bem, ainda que um pouco engelhadas;

8.º Aveia.—Os fructos n'ella introduzidos tiveram retardamento na maturação, o que a inculca como o melhor methodo para muita demorada conservação, convindo embrulhalos em duplo papel de seda.

Fabrico geral do vinho

Instrucções aos viticultores

Qualquer que seja o typo ou qualidade do vinho que se pretenda obter, são regras geraes e fundamentaes, muito attendiveis, as seguintes:

1.ª Proceder á vindima: *a*) sómente quando as uvas tenham attingido o maximo gráo de maturação, nos climas menos que temperados e nos annos frios; *b*) quando as uvas vão a attingir a maturação, nos climas temperados; *c*) um pouco antes da maturação, nos climas quentes e em annos tambem muito quentes.

O estado de maturação das uvas verifica-se por meio de ensaios gleucometricos, repetidos diversas vezes.

2.ª Sempre que possivel, deve a vindima ser feita por um tempo secco e moderadamente quente.

3.ª Sendo, incontestavelmente, a limpeza um factor da mais capital importancia na vinificação, torna-se indispensavel que todo o material, utensilios e apparelhos, se encontrem n'um irreprehensivel estado de aceio, quando tenham de servir.

A limpeza, sempre perfeita e completa, deve começar pelo interior da casa dos lagares e adegas, seguindo aos lagares, lagari-

ças, balceiros, prensas, esmagadores, desengaçadores, celhas, dornas, cestos, cubas, toneis e outras vasilhas, torneiras, funis, tubos, etc.

4.ª Todas as uvas devem ser escolhidas, cacho por cacho, separando-se as folhas e os bagos verdes e pôdres, que servem para fabricar um vinho mais ordinario para criados e jornaleiros.

5.ª A não ser em casos excepcionaes, é conveniente o emprego do esmagador mechanico para a pisa das uvas. Este apparelho, porém, deve funccionar sempre de maneira a não esmagar a grainha nem o engaço o que, a realisar-se, seria um grave defeito, porque o engaço communicaria ao vinho excesso de aspereza e de verdura e a grainha, por conter partes albuminosas e oleosas, transtornaria o vinho ou viria mais tarde a dar-lhe mau paladar.

6.ª para as uvas que tenham de ser desengaçadas, parcial ou totalmente, é de grande vantagem o uso do desengaçador, quer seja o apparelho moderno adaptado ao esmagador, quer uma simples ripadeira ou ciranda, de facilima construcção. por se compôr apenas d'um caixilho grande de madeira, onde se cruzam reguas esquinadas tambem de madeira, ficando entre essas reguas pequenos intervallos eguaes, por onde cabe apenas o bago e nunca o engaço ou cango.

Fabrico especial do vinho

Vinhos de meza, communs ou de pasto

Verde—O typo preferido pelos principaes mercados consumidores d'este vinho, deve ser fabricado desengaçando uma terça parte das uvas e fazendo a espremedura no esmagador mechanico. Sendo certo que o esmagador, alem de outras vantagens, tem a de adiantar muito serviço, é tambem verdade que, como nos vinhos verdes é muito apreciada a côr, torna-se conveniente dar uma segunda e mesmo terceira piza a pés de homem, fazendo mergulhar a balsa repetidas vezes, tudo com o fim de obrigar as uvas a desprenderem toda a materia colorante que, como é sabido, provém principalmente da pellicula da uva.

O mosto fica no lagar, juntamente com o bagaço, até que accuse zero gráos no gleucometro Guyot: então abre-se a bica e deixa-se correr o liguido para a lagariça, passando-se o bagaço á prensa e procedendo-se em seguida ao envasilhamento, tendo o cuidado de não fechar as vasilhas, sem terminar a fermentação lenta.

Maduro tinto—Este vinho pode-se grupar em duas classes, apresentando ambas ellas diversos typos apreciaveis e intermedios: 1.ª *vinho palhete*, com pouca côr, delgado e ligeiro, é quasi sempre, fabricado de uva tinta misturada com alguma branca; 2.ª *vinho coberto*, com bastante côr, forte e encorpado é fabricado exclusivamente de uva tinta.

Para o vinho maduro de meza é conveniente o desengace de metade das uvas e de toda a vantagem uma pisa bem feita, que póde ser mechanica, embora associada ao trabalho de pés de homem, para os vinhos em que se pretende muita côr.

Nos vinhos palhetes é preferivel o processo de meia cortimenta, isto é aquelle em que se faz fermentar o mosto, em contacto só com uma parte da balsa, procurando obter uma bella côr de rubim ou cravo e nos vinhos cobertos é indispensevel o processo de curtimenta, que consiste em obrigár o liquido a ferver juntamente com a balsa. O recalque d'esta é sempre util.

A sangria ou abertura do lagar ou balseiro deve ser feita quando termine a fermentação tumultuosa, o que se verifica pelo peza-mosto que deve marcar zero gráos.

O pé espreme-se na competente prensa e todo o liquido é em seguida envasilhado em toneis, cubas ou pipas, que não se devem abatocar nos primeiros dias, por causa dos gazes desenvolvidos pela fermentação lenta.

Maduro branco—O gosto moderno é todo pelos vinhos brancos suaves, leves, da côr citrino ou de sumo de limão, precisanda portanto d'um fabrico especial de bica aberta, que differe muitissido usado para os vinhos tintos.

A pisa deve ser feita no esmagador, desengaçando-se simultaneamente por completo, o que facilita o trabalho immediato a fazer, que é a separação na prensa do succo, que não fica mais em contacto com a pelle, engaço e grainha. O mosto é logo transportado para as vasilhas, onde tem de fermentar, as quaes devem ficar pouco attestadas, de modo que pela batoqueira nunca possa sahir espuma.

Concluida a fermentação tumultuosa, o que ordinariamente demora uns 20 a 30 dias, procede-se á trasfega (se possivel fôr ao abrigo do contacto com o ar para evitar oxydações muito vulgares n'estes vinhos) para outras vasilhas bem sulfuradas, onde começa o segundo trabalho de fermentação, sem o contacto das borras, devendo as novas vasilhas ficar attestadas.

Vinhos licorosos, finos ou generosos

Tratado ou beneficiado—Quer para os vinhos brancos, quer para os tintos, os processos de fabrico e tratamento são approximadamente os mesmos.

E' claro que para os vinhos tratados ou beneficiados se exige que as uvas tenham attingido a sua maxima percentagem de assucar.

Poucas vezes se torna necessario o desengace.

O processo de vinificação deve ser de feitoria, isto é a pisa feita no lagar, recebendo o mosto grande trabalho dos homens ou *sova*, fermentando depois no lagar em contacto com a balsa ou *chapéo*, que se deve mergulhar de quando em quando.

Conforme se deseja o vinho mais secco ou mais adamado, assim se encuba de 3 a 6 gráos. Quando se attinge a graduação desejada, passa o vinho da sangria do lagar para os toneis, indo a balsa á prensa e o vinho da espremedura que d'ahi sáhe, mistura-se com o da sangria. Ao envasilhar addiciona-se ao vinho boa aguardente, varia de 5 a 20 por cento, ficando as vasilhas desabatocadas até novembro.

Em dezembro faz-se a trasfega para pipas e a carregação ou conveniente armazenagem.

Geropiga ou abafado—Tambem os processos de fabrico e tratamento são approximadamente os mesmos para as geropigas brancas, louras e tintas e tambem se exige que as uvas tenham alcançado o gráo mais elevado de saccharina.

O desengace é, quasi sempre, dispensavel.

A pisa deve ser muito bem feita, encubando com 15 a 25 por cento de boa aguardente, quando o mosto accuse o maximo gráo gleucometrico, para que a geropiga fique, como convém o mais doce possivel.

Moscatel—Para o fabrico d'este vinho devem ser empregadas, exclusivamente ou quasi exclusivamenta, uvas da casta moscatel, que se devem deixar encher de todo o assucar de que forem susceptiveis, antes de começar a sua vindima, não esperando todavia que avelle a uva, porque o aroma especial, estando fixado na casca dos bagos, vae desapparecendo á medida que elles murcham.

O desengace total é conveniente.

O processo de pisa preferivel é o de bica aberta cahindo a mosto, antes mesmo do desenvolvimento da fermentação. nos toneis, juntamente com 20 a 30 por cento de boa aguardente, sendo preferivel a de baixa graduação, addicionando-se tambem, depois de espremido na prensa, o bagulho ou casca, visto que é ahi que se acha a essencia tão caracteristica do moscatel e deixando o todo em maceração até á primeira trasfega em dezembro ou janeiro.

Conservação do vinho

Os vinhos licorosos, finos ou generosos soffrem a primeira trasfega em dezembro ou janeiro e já n'essa occasião pódem receber novo beneficio de aguardente, se d'elle carecerem.

As borras d'estes vinhos, de valor relativamente importante, ou são logo espremidas no local da carregação, o que é preferivel, ou são carregadas em cascos separados, que se não devem attestar.

Os vinhos de meza oude pasto é que exigem cuidados muito especiaes para a sua conservação.

A epocha melhor e mais apropriada para a primeira trasfega dos vinhos é a de dezembro a fevereiro, convindo proceder a essa operação com os maiores cuidados O vinho, que vae ser trasfegado, deve-se provar todo, vasilha por vasilha. attendendo-se bem a se elle está perfeiramente limpido e sem defeito. N'estas condicções, póde-se começar a trasfega, que deve ser feita por meio de bomba, syphão, tubos communicantes ou caneco. Este ultimo processo é o mais usual nas pequenas adegas, mas, por causa do grade arejamento dado ao liquido, só é conveniente para os vinhos de elevada graduação alcoclica ou para os que estão muito carregados de enxofre.

Sempre que seja possivel, é bom escolher, para proceder á trasfega, um tempo frio e secco, de alta pressão atmospherica.

Dependendo, em grande parte, a conservação e até mesmo a qualidade dos vinhos, da natureza e estado das vasilhas em que teem de ser alojados, é indispensavel toda a attenção para as vasilhas que vão receber o vinho. trasfegado Sendo novas, a melhor pratica consiste em introduzir-lhes o vapor, examinando ao mesmo tempo se *fazem vinho* por alguma bróca , póro ou junta; pódem tambem ser lavadas com agua quente em que se tem dissolvido 1 killogramma de sal de cosinha por hectolitro de agua, terminando por lavagens a agua fria, a corrente ou cadeado, repetidas até a agua sahir no mesmo estado de limpidez e de gosto em que entra. As vasilhas que já serviram a vinho, devem ser bem despejadas e em seguida lavadas com muitas aguas, a cadeado ou corrente; se houver tempo para enxugarem interiormente (mas só n'este caso), pódem ser méchadas ou sulfuradas, tendo o maior cuidado em não fazer esta operação as vasilhas que tenham servido a aguardente, afim de evitar explosão. As vasilhas defeituosas, que tenham gosto a qualquer substancia estranha e ainda as de sabôr a pôdre, a bafio ou môfo e as avinagradas, só devem receber vinho quando se consiga remover por completo esses defeitos, o que nem sempre se obtem. São conhecidas differentes receitas recommendaveis para esse fim, em que entra a agua a ferver, o acido sulfurico, o bisulfato de cal, a soda, a cal virgem. etc.

Feita a trasfega conveniente, ficando as vasilhas bem attestadas e abatocadas e satisfazendo a adega a todas as condicções exigidas, não ha que receiar que um vinho são adoeça depois da trasfega.

Se, todavia, aprova do vinho, antes da sua trasfega, nos denunciar que elle tem qualquer defeito, é necessario procurar corrigir esse defeito.

Não se faz aqui a descripção das differentes doenças e dos seus tratamentos correspondentes, todavia, supponha-se que o vinho nos accusa alguma das seguintes máculas: pouco alcool, escassez de tannino, imperfeita limpidez.

Póde-se considerar que o vinho tem pouco alcool quando a respectiva dosagem feita n'algum dos instrumentos usuaes, alambique, ebulliometro ou ebullioscopio, accusa uma força alcoolica

inferior á media dada pelo vinho da mesma procedencia nos annos anteriores. Para evitar qualquer fermentação anormal, é conveniente fazer o addiccionamento de aguardente de boa qualidade, até attingir aquella media; a quantidade de aguardente a empregar, sabe-se de antemão qual é pelo uso da conhecida formula em que se tomam em linha de conta as forças alcoolicas, em gráos centessimaes, da aguaadente e a do vinho, antes e depois de beneficiado. Consideramos um grave erro, embora muito usado n'algumas localidades da Beira, o addicionar ao vinho aguardente de bagaço, ainda que seja da mais fina. O gosto caracteristico de tal aguardente prejudica muitissimo a qualidade do vinho. A aguardente deve ser toda metida no fundo da vasilha, depois de ter cahido uma pequena quantidade do vinho que vae ser trasfegado.

São principalmente os vinhos brancos de consumo e ainda alguns tintos do Alemtejo e Algarve os que, não raras vezes, se apresentam com insufficiencia de tannino. Está, pois, naturalmente indicado o addicionamento d'esta substancia. Ha no commercio tanninos tratados a ether e a alcool, mas nem sempre estes productos são de confiança e por isso aconselha-se o viticultor a que empregue o tannino *natural* da uva, produzido na sua propria casa: será assim o mais barato e o menos adulterado. Com grainha de uva bem secca e pulverisada, á razão de 10 kilogrammas por hectolitro de bom alcool, faz-se infuzão em uma vazilha, onde se conserva por espaço de 15 dias, agitando diariamente. Filtra-se depois e emprega-se esse alcool tannico á razão de 7 a12 centilitros por hectolitro, conforme a pobreza do tannino notada no vinho.

A clarificação do vinho é pratica que pertence ao lavrador; este só deve procurar obtel-a quando o vinho fôr muito rebelde á clarificação natural.

Não faltam clarificantes solidos e liquidos, de qualidades problematicas, mas para a clarificação, como se faz para a taninnagem, recommenda-se ao viticultor, que necessite concertar algum vinho, que faça uso da *prata de casa*, empregando as claras d'ovos, duas a trez por hectolitro, muito bem batidas, primeiro a sós e depois no vinho. E' claro que o vinho que fôr concertado, tem de soffrer duas trasfegas quasi successivas: uma antes do concerto, outra 8 a 15 dias depois, quando o vinho já se apresentar limpido.

A estes trabalhos e ao attestamento subsequente, todas as semanas; das differentes vasilhas de vinho de meza, deve o viticultor prestar a sua melhor attenção.

Convencer-se-ha, então, que os vinhos de meza, como os tratados, melhoram e tem a sua conservação garantida, quando acertadamente se cuida d'elles e que agradecem e compensam todos os cuidados que se lhes prodigalisam.

Companhia Vinicola do Porto.

Memerandum para a vindima

Vamos lembrar o que é preciso fazer e possuir para fabricar bem o vinho:

1.º Inspecção das uvas na vinha;

2.º Apreciação da densidade e assucar do mosto, agua de vegetação e acidez;

3.º Estabelecimento de fermentação;

4.º Governo de fermentação;

5.º Terminação da curtimenta.

As uvas deverão attingir o seu maximo desenvolvimento:—mostrar a côr propria e estarem deces.

Na apreciação do mosto, necessitamos, para conhecer a sua densidade, assucar e agua de vegetação, do seguinte:

Uma prensa pequena; uma proveta de vidro graduado, que contenha um litro; um mostimetro Salleron-Dujardin para a densidade, assucar e agua de vegetação; um thermometro de correção de temperatura do mosto.

Para a acidez é conveniente possuir tambem um tubo acidimetro Dujardin, com o licôr-alcalino e o liquido chamado *phtaleina*.

Para o estabelecimento da fermentação, não deve esquecer ter o acido tartarico, acido citrico e as leveduras seleccionadas.

Como complemento, é bom haver de prevenção o phosphato de ammoniaco para reforçar a alimentação do fermento, o bisulfito de soda para esterilisar as uvas, e, tambem, o meta-bisulfito de potassa, para a sulfitagem do mosto,

No governo da fermentação é indispensavel attender, primeiro que tudo, á temperatura da curtimenta. O fermento alcoolico, que produz o vinho natural, saboroso.

puro, claro e livre de doenças, enfraquece aos 33 graus, adoece aos 35 e inutilisa-se aos 38.

N'esta situação, vitalisam-se as bacterias de ruins especies, que engendram todas as doenças, por más fermentações, que estabelecem e desenvolvem na curtimenta. Portanto, é indispensavel um thermometro especial de curtimentas, que se vende em Lisboa, roa do Ouro, 222—e que nos denuncia o perigo para nos defendermos contra elle. A terminação da curtimenta accusa-se pela descida do engaço ao fundo do recipiente onde a uva tem fermentado.

No emtanto, não só é vantajoso o conhecer a densidade do mosto n'esta occasião, como ainda, mui tas vezes, precisamos de envasilhar o vinho novo, antes da sua fermentação se completar. Em vista d'isto, devemos ter um simples *areometro*, que tem um ponto marcado com a palavra *decuvage* e que nos póde orientar sobre o que tencionarmos realisar, visto que aquelle *areometro* tem uma escala graduada em graus d'assucar. Eis o essencial, que deve lembrar n'este momento.

Antonio Batalha Reis.

Varias noticias

Foi auctorisada por despacho de 5 de junho de 1906 a inscripção da firma Sousa Rego & Irmão, Limitada, na matricula dos fabricantes de farinha, no logar e com a percentagem que competia á firma Sousa Rego & Irmãos.

*

Foi declarada de utilidade publica, por decreto de 15 de junho de 1906, a expropriação do Pinhal do Rico, sito na fregnezia do Vallado, concelho de Pederneira, districto de Leiria, pertencente a João Iglezias Serzedello, e que stá encravado no pinhal nacional do Vallado.

*

Por decreto de 21 de junho de 1906 foi auctorisada a importação no districto do Funchal de 250:000 kilogrammas de trigo exotico, mediante o pagamento do direito de importação de 21 réis por kilogramma.

*

Por portaria de 5 de julho de 1906, foi determinado que seja concedida a reducção de 50 por cento sobre os preços de transporte de cortiça em bruto, em prancha e manufacturada, nas linhas do Sul e Sueste, pela tarifa especial n.º 13 de pequena velocidade, até 30 de novembro, para percursos superiores a 200 kilometros, devendo ser observadas as prescripções seguintes:

1.ª A reducção recae tão sómente sobre os preços do transporte propriamente dito, com exclusão das despezas accessorias.

2.ª São excluidos da concessão a cortiça virgem e as aparas e residuos de fabricação.

3.ª O transporte será pago integralmente nos termos da tarifa. O consignatario que provar, por conhecimento da alfandega ou por documento de venda, ter exportado directamente ou vendido a casas exportadoras, até 31 de outubro proximo, determinada quantidade de cortiça manufacturada em quadros ou em rolhas, terá direito ao reembolso da quantia correspondente á reducção acima fixada sobre egual peso de cortiça manufacturada que tiver recebido pelos caminhos de ferro, ou sobre cortiça em bruto ou em prancha, até ao triplo do peso de cortiça manufacturada, cuja exportação ou venda tiver demonstrado

4.ª Os reembolsos a que se refere a condição precedente serão liquidados e pagos pela Administração dos Caminhos de Ferro do Estado, constituindo porém encargo do artigo 66.º, secção 1.ª, da tabella de distribuição de despeza do Ministerio das Obras Publicas Commercio e Industria.

O praso para a apresentação dos pedidos de liquidação do reembolso a que se refere a prescripção 3.ª termina em 31 de dezembro do corrente anno.

*

A assembléa geral da Associação Commercial rejeitou a proposta para a livre importação da aguardente do continente na Madeira, porque d'ahi resultaria o aggravamento da situação economica; mas julga indispensaveis e urgentes providencias para remediar a crise vinicola, comprehendendo para o commercio dos vinhos importantes beneficios, ácerca de alguns dos quaes tomará resoluções definitivas em nova reunião.

A opinião publica d'aquella ilha reclama soluções immediatas que abranjam a agricultura, as fabricas ruraes, as fabricas matriculadas e o commercio de vinhos, porque os males e perigos que para todos estes elementos derivaram da grave crise vinicola tornar-se-hão irremediaveis depois da proxima colheita

*

Foram importados no primeiro trimestre d'este anno 8.773:906 kilogrammas de adubos para a agricultura, no valor de 110:814$000 réis. Em egual periodo do anno passado haviam sido importados 5.376:375 kilogrammas do mesmo artigo, no valor de réis 80:624$000.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

—=—

Preços dos generos agricolas

Vinhos — Preços por 17 litros, captivos de direitos.

Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, Alemquer e Alemtejo de 11 a 13 graus, 500 a 600 réis, de 13 a 14 graus de 600 a 700 réis.

Brancos—Abafados e bastardinhos 2$000 a 2$200 por 17 litros.

Azeite.— Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 2$400 a 2$600; 2.ª qualidade 2$200 e 3.ª qualidade 2$000 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$700; aguardente de figo, 1$250, 1$300: aguardente de canna (Cabo Verde), 10$500 réis, por garrafão de 16,5 litros; dita de Loanda, 9$500 licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas le 12 botijas botijas (despachadas seis) réis d1$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper

Pezo em kilo por		Preços em réis			
		Molle		Rijo	
Hect.	13,8 litros	Kilo	13,8 litros	Kilo	13,8
81	11,18	72	804	69	771
80	11,04	71	783	68	750
79	10,90	70	76[illegible]	67	730
78	10,76	69	742	66	710
77	10,63	68	722	65	690
76	10,49	67	702	64	671
75	10,35	66	683	63	652
74	10,21	64	663	62	633
73	10,07	61	644	61	614

Continuaram a apparecer pequenas partidas de trigos molles aos preços da tabella official.

Trigo exotico.—As cotações por cada 10 kilos, ouro c-i-f. Tejo, são as seguintes: Argentina, 405; Australia, 410; America do Norte, 410; Russia, 400 réis.

Da Roumania (Sulina) chegaram dois carregamentos de trigo danubiano, n'uma totalidade de 6:615 toneladas. De Liverpool vieram 500 saccas de trigo argentino e 900 de trigo indiano. Os trigos para massas continuam muito caros e só pódem ser obtidos para Fevereiro ou Março.

Milho.—De Moçambique 340, por 13,8 litros; americano 480, id.; dos Açores 300, id.; da terra 430.

Cevada.—Cota 360 por 13,8 litros.

Aveia.—E' cotada a 420 réis, por 20 litros

Centeio —Cota a 540 réis, por 13,8 litros.

Arroz.—Descascado, 1.ª qualidade a 1$725 e 2.ª a 1$600 réis.

Em casca—Os preços estão sendo cotados a 740 réis cada 15 kilos.

Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos.

Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos —N.º 1 a 7$650, n.º 2 a 6$900, n.º 3 a réis 6$150, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.

Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$980, por 35 kilos, fina 1$360, por 40 kilos, grossa 1$120 por 35 kilos.

Alimpadura.—Cota 15 réis o litro.

Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$100 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$100, sem caixa, 1$900 por cada 15 kilos.

Favas. — Preços correntes: da terra, velha 500 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 420 e branca a 400, de Italia, 490 por 13,8 litros; da Barbaria, 500 por 13,8 litros, de Smyrna, 490 por 13,8.

Tremoço.—Cota030, réis, por 20 litros.

Batata.— Este genero cota 360 réis por arroba.

A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réi por arroba.

Cebola.—O preço está a 280 réis, por 15 kilos.

Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.

«Flor» em caixas, 2$000 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$800 réis, id. em ceiras, 800, id.

Amendoa.—A côca cota 1$900 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$900, e o,da amarga a 3$600 por 15 kilos.

Avelãs.— Cotam-se á razão 280 réis o kilo.

Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$400, réis por 15 kilos.

Ameixas.— Cotam 3$000, réis por 1ç kilos.

Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.

Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.

Pero secco.—Tem o preço de 4$500 a 4$800 réis por cada 15 kilos.

Castanha pilada —Cota 1$250 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350, 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.

As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.

Paios de Po talegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.

A banha na cional é cotadaentre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfandega a 4$800 réis idem.

Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:

Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.

Pelles de carneiro 700 a 800 réis cada.

Café Cabo Verde— 5$000.
Coconote, 1$000 réis.
Azeite de palma.—1$650.
Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800
Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 380.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas localidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 2$000 a 2$100, de 2.ª 1$900 a 1$950 —Cereaes.—Venda nos armazens vor 14 litros.—Milho, 430; Centeio, 560; Fapa, 520; Cevada, 320; Aveia, 280.

ALBERGARIA A VELHA.— Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 660; durazio, 580; Milho da terra, 360; Fava, 400; Cevada, 260; Tremoço, 400; Chicharo, 400; Aveia, 300; Grão de bico, 640; Feijão branco, 560; Encarnado, 640; Batata, por 15 kilos 300; Ovos por duzia, 150.—Para revender—Azeite por 20 litros, 3$800 a 4:200; Vinho, 450 a 900.

ANADIA —Milho branco 15 litros, 420; Farinha de milho, 440; Feijão, 600; Cevada, 400; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 2:400; Vinho tinto, 20 litros, 650; branco, 750; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 360; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:800; de vinho, réis 2:200.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Milho branco, 15 litros, 360; amarello, 370; Feijão branco, 1:000; amarello, 800; fradinho, 480; Batatas, 340 réis.

BRAGA.—Medida de 20 litr —Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 910, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17,373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 660 tremez 640; Milho branco 390; amarello 360; Centeio 600; Cevada 300; Aveia 280; Arroz 15 kilos 1$000; Feijão branco, 15 litros 760; amarello 700; vermelho 800; rajado 700; frade 580; Grão de bico 820; Batata 300; Vinho branco 20 litros 700; Vinho tinto 550; Vinagre 700; Aguardente 2$700; Azeite 10 litros 2$200 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, 500; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão branco 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, t'ro 60, dito tinto litro 50.

CHAVES=Cada 15 litros (ant. alqueire.) Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 420, Feijão manteiga, 800, dito branco, 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.— Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 venmelho, 620; rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra, 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta, 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400,

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarello, 300, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 660, Centeio 580, Trigo 980; Batatas graúdas 340, Batatas miudas 260; Feijão branco, 1:100; Feijão amarello 800; Feijão vermelho $900, Feijão rajado 740; Feijão mistura 720, Feijão frade (branco) 600 Feijão frade (amarello) 540, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 2 0 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradinho, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 400; miudo, 440; painço, 950; Trigo tremez, 700; trigo gallego, 700; Centeio 440; Feijão branco, 680; rajado 600; amarello 600; vermelho, 600; Chicharo 500; Grão de bico :880; Batata nova 280; Sal 140; Azeite 20 litros, 5:400; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 1:800; Aguardente 4:000; Ovos de gallinha, duzia 120; Toucinho, 15 kilos, 4:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem; fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 300; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340, Feijão branco miudo 550, graudo $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros—Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 510, branco 550, miudo 700, Centeio 510, Feijão amarello 880; branco, 1:000; canario, réis 2:000; fradinho 650 e 690; vermelho, réis 990; Batatas 18 kilos 460: Ovos duzia 120; Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140; Tronchuda cento 80

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1 ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA —Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 510; Dito amarello 490; Miudo 660; Centeio 500; Feijão amarello 820; branco 920; Batatas, 420.

SANTO THYRSO. —Medida de 17,316; Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado grande, 5$100; Amarello grande, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200. —Medida de 20 litros.—Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 litros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Trigo broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros. 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700, Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.—Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200 Gallinhas 600.

COMPANHIA DA BORRACHA

(SOCIEDADE ANONYMA)

DEPOSITOS

LISBOA=275, 277, rua da Prata, 126, 128, Rua da Boa Vista
PORTO=146, 148, Rua das Flores

A Companhia da Borracha tem a honra de informar a sua numerosa clientella que acaba de abrir um novo deposito na rua da Boa Vista, 126, 128, onde possue em «stock»: Artigos de borracha de todos os generos, empanques de todas as dimensões e especies, amianto para todas as applicações, gutta-percha e correias de couro e de algodão-borracha.

Preços vantajosos e boas qualidades

Além d'estes artigos, temos tambem nos nossos depositos um sortido completo dos artigos para pulverisadores para a epocha de 1906.

N. B.—A fabrica, situada no Poço do Bispo, executa todas as peças de borracha de qualquer fórma e para quaesquer applicações, mediante modelos ou medidas, a prços muitissimo reduzidos e no mais curto praso de tempo, maximo oito dias.

SERTORIO AUGUSTO DE SEQUEIRA CORTE REAL

SOLLICITADOR ENCARTADO

Com escriptorio na rua dos Retrozeiros, 149, 2.º, encarrega-se de todos os negocios judiciaes e alguns extrajudiciaes na metropole e na Africa Occidental e Oriental.

CHARRUAS DE TODOS OS GENEROS

Relhas
Trituradores
Semeadores em linhas para força manual, de gado, ou de vapor munidos de chumaceiras com rolos

Tararas
Corta-palhas
Moinhos diversos
Desnatadeiras
Ceifeiras e Gadanheiras
Prensas para uvas

Prensas hydraulicas; Esmagadores; Pulverisadores; Bombas
Seccadores para fructas, legumes, cacáu, etc.

Enfardadeiras de fenos ou palhas.

Pedir o catalogo geral illustrado

Ph. MAYFARTH & C.ª

PARIS—Rue Riquet, 6

(Fabricas em Francfort s/ Mein (Allemanha) e Vienna (Austria)

1:050 operarios=Producção annual 35:000 machinas

Acceitam-se bons agentes

ALFAYATERIA

JOSÉ NUNES TEIXEIRA

Grande sortimento de Fazendas nacionaes e estrangeiras

141, Rua de S. Julião, 143 — LISBOA

TITO VESPASIANO CASTELLO BRANCO

ADVOGADO

RUA NOVA DO ALMADA, 27 1.º = LISBOA

J. M. GOMES DE SOUSA

Sucessor de AYRES & SOUSA

BOMBAS, PRENSAS, ESMAGADORES, NORAS, TUBOS, CORREIAS, ALFAIAS, MACHINAS AGRICOLAS E INDUSTRIAES.

Officina DE **reparação e construcção**

117 e 119

Rua de S. Paulo,

LISBOA

Pedidos a **ADUELAS**

REIS & REIS

Rua da Alfandega, 108, 1.º E—LISBOA

INSTITUTO CHIMICO DE LISBOA

Rua da Bitesga, 45

ANALYSES clinicas (urinas, escarros, succo gastrico, pús, etc
CHIMICAS (terras, adubos mineraes, vinhos, azeites, etc.
MICROSCOPICAS.
Levaduras seleccionadas para a preparação de vinhos.
Levadura seleccionada para uso therapeutico.
Productos pharmaceuticos.

ESPINGARDARIA CENTRAL

DE

G. HEITOR FERREIRA

Espingardas dos melhores fabricantes inglezes, belgas, allemães e francezes. Grande sortimento de revolvers, pistolas automaticas e munições para as mesmas. Cartuxos vasios e arregaços com polvoras negras ou sem fumo de fferends marcas.

Completo sortimento de accessorios para caçadores e ARTIGOS PARA ESGRIMA.

Reparações perfeitas em armas de todos os systemas.

LARGO DE CAMÕES, 3 — LISBOA

Moinho com mós francezas

MACHINAS E APPARELHOS

PARA

MOAGEM DE CEREAES

EM

Grande e pequena escala

Engenho de limpeza de trigo

Engenhos de limpeza para trigo, centeio, cevada e milho; Mós francezas, peneiros modernos, amassadeiras mechanicas; Moinhos e prensas para a fabricação do azeite; Motores a vapor, a gaz pobre e a petroleo; Turbinas hydraulicas para força motora nos rios.

Grande sortimento de correias de coiro; Balata, algodão, linho e pello de camello; Em especialidade todos os artigos para moagens e Sedas para peneiração das farinhas; Telas metallicas para joeiros e crivos.

Casa Amelin e Renaud

RENAUD, LÉVÊQUE E C.ª, (Successores)

Rua da Magdalena, n.os 1 a 9

LISBOA

Turbina hydraulica

Plansischter para peneirar a farinha

RHEUMATISMO E GOTTA

Nevralgia e sciatica

Unico remedio efficaz, que produz allivio immediato, e a curraem poucos dias, é a POMADA LUSITANA de Dias & Irmão. Caixa 500 réis

A cura da asthma

Unico remedio efficaz, são os CIGARROS INDIANOS de Dias & Irmão. Caixa 360 réis.

Surdez e zumbido

Cura-se em poucos dias, com o uso do BALSAMO ACUSTICO de Dias & Irmão. Vidro 500.

Pharmacia Dias & Irmão
Rua do Arco do Marquez d'Alegrete
LISBOA

FABRICA VULCANO

FUNDADA EM 1843

Boqueirão do Duro, 38 (ao Conde Barão)

CARLOS ALVES & C.ª

FUNDIÇÃO SERRALHERIAS E FORJAS

OFFICINA DE CONSTRUCÇÃO E REPARAÇÃO

Apparelhos para o fabrico de massas alimenticias —Prensas para o fabrico de oleos —Montagem de fabricas—Apparelhos para diversas industrias —Vigamentos e colunas de ferro—Coberturas metalicas e gradeamentos, etc.

Endereço telegraphico «VULCANO — LISBOA»

AOS AGRICULTORES

Usem todos o Formicida Santos de effeito rapido e seguro na destruição das Formigas.

Preço por cada pacote, 80 réis—para maiores quantidades preços convencionaes.

Deposito Geral em Lisboa

Pharmacia Ernesto dos Santos & C.ª
52, Rua da Cruz dos Poyaes, 52

Januario & Mourão

Grande sortimento de relogios de ouro, prata, aço, nikel, etc Relogios de ouro para senhora -9$000 réis; para homem 12$000 rs. de prata 3$000 réis: d'aço 2$500: de nikel 2$000 réis. Despertadores desde 750 réis. Compram por bom preço toda a qualidade de ouro, prata e platina para derreter e em bom estado, barras, objectos de ouro e prata com pedras finas e falsas, moedas antigas e tudo que seja artigo d'ourivesaria.

86, 88, Rua da Palma, 90, 92

Aos srs. Agricultores
Asphalto Nacional

O Asphalto Nacional, de Marques & Domingues, é o melhor preservativo para a conservação dos cereaes nos celleiros; evita a humidade, o salitre, o gorgulho e toda a qualidade de bicharia, que tanto prejudica os cereaes, como ratos, formigas, baratas, etc. O seu preço é modico e manda-se applicar em qualquer ponto do paiz.

Pedidos a Marques & Domingues

Poço do Borratem, 33—LISBOA

OFFICINA DE SERRALHERIA

E deposito de ferragens para construcções civis

de Salinas & Martins

Fechaduras, fechos, fixas, macha-femeas, lemes, enchadas, picaretas, pás, marretas, carrinhos de mão e moleta de diversas qualidades Chumbo em chapa e em barra e zinco em chapa—Encarrega-se de todos os trabalhos de grades, portões claraboias coberturas de ferro, etc. etc. —Ferramenta para funileiros e tanoeiros. — PREÇOS, MODICOS

30, Escolas Geraes, 34 — Lisboa

3.º ANNO. — N.º 87 A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez SETEMBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno .... 1600 réis
Um semestre .... 800 »
Numero avulso .... 50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção .... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações .... 30 » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, reclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.

Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

SUMMARIO

Exportação de productos horticolas

I

Debate-se n'este momento uma questão nacional que nos merece a mais profunda attenção, porque a ella se liga intimamente a vida economica da população do paiz.

Queremos referir-nos á exportação de fructas e productos horticolas para Inglaterra especialmente e, em geral, para quantos paizes nos queiram honrar com a acceitação d'aquelles nossos productos.

Apreciada de animo leve e sorriso no entendimento a exportação das nossas saborosissimas fructas, dos nossos incomparaveis legumes e das nossas preciosas hortaliças representa um impulso extraordinario dado á lavoura nacional e, como consequencia immediata, a entrada assombrosa de muitas libras, muitos contos e talvez até *muitas historias* que virão tornar poderosissimo este poetico torrão que o Atlantico beija com devotado amor.

Mas como assumptos de tão larga transcendencia não se tratam superficialmente, nem para os analysar bastam rendilhados tropos e expressões encomiasticas, antes carecem d'uma attenção especial, d'um estudo aturado e d'um cuidado inexcedivel, é forçoso que vejamos o reverso da auriluzente medalha, para nos certificarmos se devemos ou não dar lhes o nosso applauso, perfiilhal-os ou accusar-lhes os resultados perniciosos.

Eis o que, sem vaidades balofas nem attinencias de sabio, nos propomos fazer, explanando, tanto quanto nol-o permitte a estreiteza do espaço e o acanhamento da intelligencia, o nosso modo de pensar sobre o assumpto.

*
* *

Começaremos por lavrar esta sentença da nossa consciencia: «Nas circumstancias actuaes da horticultura e da fructicultura nacionaes, a exportação dos productos horticolas e fructicolas arrastaria a uma crise de alimentação que muito viria affectar a vida nacional».

E para que ninguem ouse suppôr que tal sentença é uma nephelibatice como muitas outras que levianamente se atiram, pela tuba da imprensa, aos ventos da publicidade, vamos, por exclusão de partes, faser a nossa demonstração.

Para que a exportação de fructas e outros productos de horta se possa fazer, é preciso que ella não cerceie a ponto tal os mercados internos, que esses productos da fertilidade terrena não faltem parao consumo normal das populações.

Se não houver a isenção e o criterio precisos para bem estudar e resolver esta parte do complexo problema, a vida das populações, em grande parte dependente de taes productos, será profundamente affectada, resentindo-se tanto sob o ponto de vista economico como sob o da robustez physica, visto como fructas, legumes e hortaliças, contribuindo muito efficazmente para o robustecimento do corpo pelas substancias alimentares que encerram e para o barateamento de subsistencia por serem de pouco custo relativamente, passam a ser, dada a facilidade da exportação, d'uma acquisição privativa apenas das classes privilegiadas.

E se é certo que o pauperismo da raça participa da defficiencia de alimentação sadia e abundante, tão ganânciosa medida seria mais um factor para o aggravamento d'esse phenomeno horroroso que tanto influe na vitalidade portugueza.

Estaremos nós, porém, aptos para realisar a projectada transacção sem prejuizo dos mercados nacionaes? Não sstamos, é evidente; e só um espirito muito pouco esclarecido pela investiga-

ção ou um cerebro obsecado pela idéa dominante d'uma empreza lucrativa podem contrariar a nossa negativa.

Os feirteis terrenos de Portugal estão em parte incultos e em outra parte com uma cultura impropria ou peccaminosa por excesso de producção do mesmo genero.

No primeiro grupo encontra-se uma grande parte do Alemtejo; aos restantes pertence quasi a totalidade das suas regiões agrarias.

O capitalismo agricola não cura hoje em dia dos trabalhos da cultura, mas apenas da recolha dos productos, adquirida sem esforço, sem canceiras, apenas com o incómodo de estender a mão pagando avaramente ao pequeno cultivador as colheitas que este obteve com sacrificio collossal durante todo um anno de trabalho insano e de incertezas crueis.

Vinicultura

A uva como alimento e medicamento

Em face da crise vinicola que de anno para anno tem progredido no nosso paiz, cujo consumo intimo e cuja exportação não offerecem a necessaria saída para a crescente producção de uvas, parece-nos de grande opportunidade dizer alguma coisa sobre as vantagens que o delicioso fructo da *Vitis Vinifera* offerece na alimentação e na therapeutica.

«O succo da uva, diz o dr. Herpin, é um agente nutritivo, um alimento de natureza vegetal, que contem em si um conjuncto de materias azotadas, de substancias respiratorias e ainda outros principios que entram na composição do sangue.

«Pelos alcalis e saes mineraes, que possue, taes como chloretos, sulphatos, etc., tem elle sobre a economica uma acção analoga á de algumas aguas mineraes.

«Exerce sobre os fluidos da economia uma reacção alcalina, que diminue a plasticidade do sangue, tornando-o mais fluido.

«Introduz na economia uma importante quantidade de agua, que é absorvida e que se transmitte e circula no sangue facilitando as secreções de todos os orgãos.

«E' emfim um medicamento que reune um conjuncto de prestimos altamente proveitosos».

Quando a medicina recorria ao emprego das plantas, dos simples, já o uso das uvas era largamente aconselhado em muitos casos. Dão testemunhas d'esse facto Plinio e Galeno.

Hoje, melhor do que então, a medicina recommenda o uso da uva nos casos de anemia, doenças do estomago, falta de apetite, affecções gastro-intestinaes. constipação de ventre e em certas doenças de pelle.

A cura pela uva começa logo que a maturação do fructo a permitte.

O tratamento dura tres e seis semanas. O consumo diario da uva principia por meio kilogramma, dividido em cinco refeições, em cujos intervallos se dão largos passeios.

Não devem ingerir-se as grainhas nem as peliculas, que sobrecarregariam inutilmente o estomago, visto que não são atacadas pelo succo gastrico.

A uva deve ser colhida de fresco e lavada.

Querendo obter um effeito purgativo e diuretico, devem preferir-se as uvas brancas, pouco assucarada, aguosas e não muito maduras.

Se, pelo contrario, se deseje reconstituir o sangue empobrecido, convem recorrer ás uvas pretas, que contem saes de ferro, altamente tonicos.

Ha estabelecimentos destinados á cura pela uva, aos quaes os doentes recorrem, como se recorre aos estabelecimentos hydro-therapicos, por indicação dos medicos.

Na Suissa, (em Montreux), no Tyrol (Méran), nos vinhedos da margem do Rheno, em S. Goar, em Creutnach, em Durkheim, na Baviera, etc., existem estabelecimentos especiaes que são muito frequentados durante a epoca das vindimas.

Em Portugal, embora não haja estabelecimentos especiaes para o tratamento pelas uvas, mencionam-se algumas curas importantes, obtidas por esse meio, na estação balneo-therapica de Entre-os-Rios.

Bom será que se generalise este tratamento, que será mais um factor para a solução do grande problema do consumo da uva, cujo preço é deveras mesquinho.

J. A. Macedo d'Oliveira

Vindimas

Anadia.—Está quasi concluida a faina das vindimas em toda a Bairrada. A producção ficou muito áquem de todas as previsões. Muitos lavradores houve que não tiveram mais de metade da colheita do anno passado. No geral calcula-se ter havido dois terços d'uma colheita regular. E' certo, porém, que o que perdemos em quantidade ganhamo-lo em qualidade. Não é da nossa lembrança anno em que a maturação tenha sido tão egual e haja attingido um estado tão perfeito; as vindimas foram feitas nas melhores condições, achando-se a uva inteiramente sã, e por isso a qualidade deve ser das mais finas que aqui se teem colhido de ha vinte annos para cá.

Paus de Ferreira.—Começou a lavoura da vindima.

O vinho colhido, é d'optima qualidade, mas ao que dizem a uva pouco rendosa. Talvez a colheita a fazer seja de mais succo attentos os effeitos hygrometricos das ultimas chuvas.

Melgaço.—Pode-se dizer que estão quasi concluidas as vindimas n'este concelho.

A qualidade é muito superior á do anno passado.

Torres Vedras. Estão começadas as vindimas n'esta região.

A abundancia da uva é relativamente grande, porêm as ultimas chuvas damnificaram immenso os cachos que já começam a apodrecer.

Os vinhos fabricados de uvas n'este estado são sempre de difficil conservação e por isso será de boa pratica separar essas uvas e addicionar-lhe 10 a 20 grammas de tanino por hectolitro ou 50 a 60 grammas por porção de uva que dê uma pipa de vinho.

Santarem.—As vindimas estão quasi concluidas n'alguns pontos d'esta região.

A colheita foi inferior á do anno anterior.

Pedrogam Grande.—As vindimas estão na sua infancia, sendo a sua producção maior do que o anno passado.

Amarante.—Principiaram, com actividade, as vindimas n'este concelho. A producção é menos um terço do que no anno passado, porém a qualidade é boa.

O vinho velho tem regulado entre 19$000 e 22$000 réis, estando as adegas já esgotadas.

O preço do vinho novo regula réis 10$000.

Alemquer.—Estão em plena actividade as vindimas n'este concelho.

Os vinhateiros estão deveras desanimados. As uvas rendem muito pouco, em relação com os annos anteriores e os preços são desgraçados.

Tem-se vendido vinho de 260 a 320 rèis os 20 litros. Os pequenos vinhateiros, não tendo vasilhas para recolher o vinho, vêem-se forçados a vendel-o por todo o preço, e os negociantes, aproveitando esta desgraça, vão comprando pelo menos que podem.

O vinho vendido a 320 réis o menos, por cada 20 litros, não dá para as despezas do grangeio.

E' provavel que os preços subam, porque a producção é muito menos do que se esperava.

As chuvas tem prejudicado bastante os trabalhos das vindimas e causam prejuizos, fazendo apodrecer as uvas que não pódem ser já vindimadas.

Azoia de Baixo.—As vindimas d'esta região estão bastante adeantadas.

A colheita é muito inferior á do anno passado; além da nascença ter sido menos, os estragos do «mildiu» e «oidium», reduziram a producção á terça parte do anno anterior.

Bom seria que isto servisse de lição para o futuro aos descuidados, pois está mais que provado, que quem não tratar a vinha convenientemente, não tem nada.

No entanto o vinho deve ser de primeira qualidade.

As fermentações teem corrido com toda a regularidade. Não se tem vendido mosto, pois eete anno, sobram vasilhas e falta vinho para as encher.

Loures.—As vindimas estão n'esta freguezia quasi concluidas, sendo a colheita muita e o vinho de 1.ª qualidade.

Lousada.—Principiaram as vindimas, sendo a producção muito superior á no anno anterior; os lavradores receiam que o vinho colhido antes das chuvas «ferva». E' de presumir que tal succeda, devido ao calor com que foi apanhado.

Sattam.—Estão quasi concluidas as vindimas. A producção é esplendida e de boa qualidade, estando por esse motivo satisfeitos os lavradores. Tem se feito as colheitas dos milhos que teem dado boas sementes.

As sementeiras dos trigos e centeios, vão bastante adiantadas, devido ao tempo fresco e chuvoso que tem feito ha dias.

Os preços dos cereaes continuam estacionarios, sendo centeio 280 réis, trigo 520 reis, milho 310 e 320 réis os 16 litros e 88 millilitros.

Aveiro.—Continua o tempo bom, que tem permittido a debulha e secca dos milhos e ainda a colheita de uvas para o lagar.

Barcellos.—Em algumas freguezias, e especialmente entre os proprietarios que preferem a quantidade á qualidade, já principiou a vindima; os que bem deixam amadurecer a uva, terão este anno excellente qualidade e a colheita não será inferior á do anno passado. Compra-se a uva a 300 rèis os 15 kilos.

Vimioso.—As vinhas apresentam um bello aspecto e, se as vindimas se fizerem em boas condições, haverá mais um terço de vinho que o anno passado.

Valença.—Vae grande azafama pelos campos com as colheitas. A do milho foi escassissima, devido á grande estiagem que desde maio se vem fazendo sentir.

Alcaria.—Terminaram as colheitas do milho, que são muito escassas; orçam por uma terça parte das do anno transacto.

Regoa.—A baga está-se vendendo n'esta praça a preços variaveis, entre 120 e 140 rèis o kilogramma.

Noticias varias

A questão das carnes

No theatro aveirense, em Aveiro, realisou-se, no dia 9 do corrente mez, uma reunião de lavradores para discutir a questão das carnes. Esta reunião, que esteve muito concorrida, foi convocada pelo Syndicato Agricola de Aveiro, coadjuvado pela Real Associação Central da Agricultura Portugueza.

Fallaram varios lavradores, foram apresentadas varias propostas, sendo afinal resolvido que, só fosse posta á votação a proposta do sr. Visconde de Coruche, sendo as demais enviadas á commissão de pecuaria da Real Associação d'Agricultura, onde serão discutidas.

A proposta do sr. Visconde de Coruche é a seguinte:

«A assembléa hoje aqui reunida resolve:

1.º—Pedir á digna direcção da Real Associação da Agricultura Portugueza se digne encarregar-se de saber de s. ex.ª o ministro do reino, por fórma precisa e categorica, se s. ex.ª entende que póde ou não póde obrigar a camara municipal de Lisboa a cumprir e fazer cumprir as clausulas dos contratos celebrados em 26 de novembro de 1902 e em 4 de abril de 1903, entre a mesma camara e o arrematante do abastecimento de carne de vacca á cidade de Lisboa.

2.º—No caso de s. ex.ª o ministro entender que o póde fazer, a assembléa propõe que a mesma direcção fique encarregada de obter de s. ex.ª o ministro a promessa formal de obrigar desde já a camara a cumprir integralmente os referidos contractos sem transigencias, concessões ou combinações que lhes alterem por qualquer fórma o espirito ou a lettra.

3.º—No caso de s. ex.ª o ministro entender que o não póde fazer, a assembléa propõe que a mesma direcção fique encarregada de solicitar de s. ex.ª o ministro que lhe responda por fórma clara e terminante se s. ex.ª está ou não está resolvido a fazer immediatamente uma rigorosa syndicancia aos actos da camara municipal de Lisboa.

4.º—No caso de s. ex.ª o ministro ordenar essa syndicancia, a assembléa propõe com enthusiasmo um voto de louvor ao sr. ministro do reino, porque com tal procedimento dá s. ex.ª a primeira satisfação á lavoura, vexada com os aggravos, desconsiderações e prejuizos que tem soffrido e continua a soffrer quasi diariamente, sempre que se trata d'esta já velha e sempre palpitante questão das carnes, quando de nada lhe tem valido todos os protestos e reclamações até hoje feitos.

5.º—No caso de s. ex.ª o ministro não mandar proceder á referida syndicancia, a assembléa propõe que a lavoura do paiz inteiro, como victima da falta de cumprimento das condições dos contratos celebrados entre a camara e o arrematante, intente uma acção judicial contra a camara municipal de Lisboa.

Para tal fim toda a lavoura do paiz interessada nas industrias de creação e engorda de gado bovino dará procuração á direcção da Real Associação da Agricultura Portugueza, por intermedio dos syndicatos e associações agricolas e por intermedio das camaras municipaes, para que a mesma direcção, com a força legal e o apoio moral do paiz inteiro, proceda judicialmente contra o municipio da capital.

6.º—Por ultimo, attendendo a que a condição 14.ª do contrato de 4 de abril de 1903 diz que o contrato se considera prorogado se qualquer das partes contratantes o não denunciar com um mez — «pelo menos» — de antecedencia, a assembléa propõe que a direcção da Real Associação Central da Agricultura Portugueza inste e obtenha da camara municipal de Lisboa a denuncia «immediata» do contracto de 26 de novembro de 1902 e do contracto addicional de 4 de abril de 1903.

A não ser o ultimo numero d'esta proposta, que achamos sensato, o que já se effectuou, tudo o mais, ou é impraticavel, ou não dá resultados que interessem os creadores.

Receita para combater a ferrugem das arvores

A seguinte tem dado excellente resultado:

Sabão	1 kilo
Petroleo	4 litros
Sulfato de cobre	1 kilo
Agua	100 litros

Dissolve-se o sabão em 10 litros de agua quente e, quando o liquido se cahar morno, junta-se-lhe, a pouco e pouco, o petroleo, mechendo-se bem até formar uma especie de creme. Depois dissolve se, á parte, n'uma pouca de agua quente, o sulfato de cobre e, quando bem dissolvido, junta-se, mechendo bem.

Quando tudo estiver bem encorporado deita-se a agua sufficiente até formar o volume de 100 litros, empregando-se depois por meio de um pulverisador, no proprio dia em que se faça a mistura.

Deverão fazer-se tres tratamentos: o primeiro em principio de março; o segundo em meados de abril e o terceiro nos fins de junho.

Transporte de palha

A Companhia dos Caminhos de Ferro da Beira Alta, combinada com a Companhia de Salamanca á Fronteira Portugueza, acaba de pôr em vigor uma nova tarifa para o transporte de palha prensada e não prensada em saccos ou fardos, por vagons completos de 4:000 kilos ou pagando como tal.

O transporte pode effectuar-se das estações de Figueira, Cantanhede, Luso, Santa Comba, Nellas, Gouvêa, Celorico e Guarda, para as de Salamanca, Queijigal, Fuentes, S. Esteban, Giudad Rodrigo, Lumbrales, Villavieja e Villar Formoso ou vice-versa.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos
Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, Alemquer e Alemtejo de 11 a 13 graus, 500 a 600 réis. de 13 a 14 graus de 600 a 700 réis.
Brancos—Abafados e bastardinhos 2$000 a 2$200 por 17 litros.

Azeite.— Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 2$400 a 2$600; 2.ª qualidade 2$200 e 3.ª qualidade 2$000 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$700; aguardente de figo, 1$250, 1$300: aguardente de canna (Cabo Verde), 10$500 réis, por garrafão de 16,5 litros; dita de Loanda, 9$500 licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas le 12 botijas botijas (despachadas seis) réis d1$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper

Continuaram a apparecer pequenas partidas de trigos molles aos preços da tabella official.

Trigo exotico.—As cotações por cada 10 kilos, ouro c-i-f. Tejo, são as seguintes: Argentina, 405; Australia, 410; America do Norte, 410; Russia, 400 réis.
Da Roumania (Sulina) chegaram dois carregamentos de trigo danubiano, n'uma totalidade de 6:615 toneladas. De Liverpool vieram 500 saccas de trigo argentino e 900 de trigo indiano. Os trigos para massas continuam muito caros e só pódem ser obtidos para Fevereiro ou Março.

Milho.—De Moçambique 340, por 13,8 litros; americano 480, id.; dos Açores 300, id.; da terra 430.
Cevada.—Cota 360 por 13,8 litros.
Aveia.—E' cotada a 420 réis, por 20 litros
Centeio—Cota a 540 réis, por 13,8 litros.
Arroz.—Descascado, 1.ª qualidade a 1$725 e 2.ª a 1$600 réis.
Em casca—Os preços estão sendo cotados a 740 réis cada 15 kilos.
Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos.
Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos —N.° 1 a 7$650, n.° 2 a 6$900, n.° 3 a réis 6$150, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.
Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$980, por 35 kilos, fina 1$360, por 40 kilos, grossa 1$120 por 35 kilos
Alimpadura.—Cota 15 réis o litro.
Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$100 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$100, sem caixa, 1$900 por cada 15 kilos.
Favas. — Preços correntes: da terra, velha 500 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 420 e branca a 400, de Italia, 490 por 13,8 litros; da Barbaria, 500 por 13,8 litros, de Smyrna, 490 por 13,8.
Tremoço.—Cota 030, réis, por 20 litros.
Batata.— Este genero cota 360 réis por arroba.
A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réis por arroba.
Cebola.—O preço está a 280 réis, por 15 kilos.
Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.
«Flor» em caixas, 2$000 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$800 réis, id. em ceiras, 800, id.
Amendoa.—A côca cota 1$900 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$900, a o,da amarga a 3$600 por 15 kilos.
Avelãs.— Cotam-se á razão 280 réis o kilo.
Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$400, réis por 15 kilos.
Ameixas.— Cotam 3$000, réis por 15 kilos.
Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.
Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.
Pero secco.—Tem o preço de 4$500 a 4$800 réis por cada 15 kilos.
Castanha pilada—Cota 1$250 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.
As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.
Paios de Portalegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.
A banha nacional é cotada entre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfandega a 4$800 réis idem.
Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:
Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.
Pelles de carneiro 700 a 800 réis cada.

Café Cabo Verde—5$000.
Coconete, 1$000 réis.
Azeite de palma.—1$650.
Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800.
Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 360.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas localidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 2$000 a 2$100, de 2.ª 1$900 a 1$950 —Cereaes.—Venda nos armazens vor 14 litros.—Milho, 430; Centeio, 560; Fapa, 520; Cevada, 320; Aveia, 280.

ALBERGARIA A VELHA.— Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 660; durazio, 580; Milho da terra, 360; Fava, 400; Cevada, 260; Tremoço, 400; Chicharo, 400; Aveia, 300; Grão de bico, 640; Feijão branco, 560; Encarnado, 640; Batata, por 15 kilos 300; Ovos por duzia, 150.—Para revender—Azeite por 20 litros, 3$800 a 4:200; Vinho, 450 a 900.

ANADIA —Milho branco 15 litros, 420; Farinha de milho, 440; Feijão, 600; Cevada, 400; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 2:400; Vinho tinto, 20 litros, 650; branco, 750; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 360; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:800; de vinho, réis 2:200.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Milho branco, 15 litros, 360; amarello, 370; Feijão branco, 1:000; amarello, 800; fradinho, 480; Batatas, 340 réis.

BRAGA.—Medida de 20 litr —Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17;373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 660 tremez 640; Milho branco 390; amarello 360; Centeio 600; Cevada 300; Aveia 280; Arroz 15 kilos 1$000; Feijão branco, 15 litros 760; amarello 700; vermelho 800; rajado 700; frade 580; Grão de bico 820; Batata 300; Vinho branco 20 litros 700; Vinho tinto 550; Vinagre 700; Aguardente 2$700; Azeite 10 litros 2$200 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, 500; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão branco 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, t. 60, dito tinto litrò 50.

CHAVES=Cada 15 litros (ant. alqueire.) Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 240, Feijão manteiga, 800, dito branco, 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.— Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 vermelho, 620; rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra, 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta, 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400,

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarel'o, 300, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 660, Centeio 580, Trigo 980; Batatas graúdas 340, Batatas miudas 260; Feijão branco, 1:100; Feijão amarello 800; Feijão vermelho $900, Feijão rajado 740; Feijão mistura 720, Feijão frade (branco) 600 Feijão frade (amarello) 540, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradin0o, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 400; miudo, 440; painço, 950; Trigo tremez, 700; trigo gallego, 700; Centeio 440; Feijão branco, 680; rajado 600; amarello 600; vermelho, 600; Chicharo 500; Grão de bico :880; Batata nova 280; Sal 140; Azeite 20 litros, 5:400; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 1:800; Aguardente 4:000; Ovos de gallinha, duzia 120; Toucinho, 15 kilos, 4:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 300; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340; Feijão branco miudo 550, graudo $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros—Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 510, branco 550, miudo 700, Centeio 510, Feijão amarello 880; branco, 1:000; canario, réis 2:000; fradinho 650 e 690; vermelho, réis 990; Batatas 18 kilos 460: Ovos duzia 120; Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140; Tronchuda cento 80

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1.ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA.—Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 510; Dito amarello 490; Miudo 660; Centeio 500; Feijão amarello 820; branco 920; Batatas, 420.

SANTO THYRSO. — Medida de 17;316. Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado grande, 5$100; Amarello grande, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200.—Medida de 20 litros.—Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 litros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Trigo broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros. 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700, Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.— Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200 Gallinhas 600.

3.º ANNO. — N.º 88 A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez SETEMBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno .... 1600 réis
Um semestre .... 800 »
Numero avulso .... 50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção .... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações .... 30 » » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto — contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.

Redacção — Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR — Dias da Silva

SUMMARIO

Exportação de productos horticolas

II

Nas ultimas palavras com que fechamos o nosso artigo precedente quizemos accentuar que um dos males que mais atormentam a expansão agricola é o capitalismo, cuja acção é consequencia directa da falta de protecção á lavoura por parte dos poderes constituidos.

Mas não nos devemos limitar a exigir dos governos medidas protectoras; devemos tambem recomendar-lhes a adopção de methodos que regularisem a cultura, no tocante ao problema da producção.

De facto, os systemas de cultura são em Portugal muito descurados e as especies frequentemente lançadas em terrenos improprios, á doida, roubando esses terrenos a outros generos de cultura mais harmonicos com a natureza das terras.

Haja em vista o que succedeu com os trigos, quando o fallecido Elvino de Brito alterou a chamada «lei dos cereaes». Não houve terreno que não fosse aproveitado para a sementeira do trigo: terras altas e baixas, de encosta, serranas e de arborisação, tudo foi invadido pelo egoismo dos lavradores, na esperança de farta exploração, e ao passo que outras especialidades eram abandonadas, difficultando e encarecendo a sua acquisição nos mercados, os preços dos trigos augmentavam espantosamente, collocando a moagem e a panificação em circumstancias que levam o sacrificio ao consumidor.

Ora, a regularisação do cultivo torna-se, portanto, indispensavel, de maneira a estabelecer a possivel equidade na producção de quantas especies a agricultura nacional nos pode offerecer.

E emquanto isto se não fizer, emquanto ficar ao liberrimo arbitrio dos cultivadores a sementeira ou a plantação do que mais lhes convenha para a sua industriosa exploração, emquanto não se submetter ás condições geologicas e topographicas a escolha do genero de cultura, sem caminhar ás cegas ou em obediencia a interesses sórdidos, a exportação dos productos agricolas será improducente e d'ella apenas resultará um desequilibrio economico nas classes pobres, que constitue a grande maioria da população do paiz.

As fructas e os productos de horta são para o pobre um manancial de vida. Auxiliar, patrocinar, auctorisar sequer emprezas gananciosas que pretendam fazer sair de Portugal esses productos indispensaveis da alimentação popular, em prejuizo d'essa mesma alimentação, é crime que nenhum governo sensato deve praticar, que ninguem tem o direito de defender.

Os nossos pomares e as nossas hortas não occupam na sua totalidade uma area tão vasta que a sua fertilidade sóbre para as exigencias do consumo das populações.

Uma estiagem mais prolongada, a geada, o graniso, as chuvas torrenciaes e muito persistentes e muitos outros phenomenos naturaes, difficultando a maturação, occasionando a queda prematura do fructo ou rachitisando a planta, provocam immediatamente uma alta de preço que basta para nos affirmar que a producção não é tão grande que esses accidentes não influam na quantidade precisa para o consumo normal.

Os generos agricolas alimenticios, taes como o grão, o feijão, as hortaliças, as fructas, etc., teem successivamente encarecido d'uma forma assustadora, difficultando assombrosamente a vida das classes pobres.

E, se é facto que para isso concorrem multiplas circumstancias

de ordem financeira, que affectam profundamente o labor agricola e o custo dos generos, não é menos certo que a diminuição da quantidade, por accidentes naturaes, é factor importante no encarecimento que, uma vez obtido, o agricultor tem o maior cuidado em conservar.

O grão que, não ha muitos annos, se comprava a 45 réis o litro, tem hoje o preço médio de 120 réis; o feijão attingiu o preço de 80 réis, quando outr'ora se comprava a 40 e 50 réis; o arroz regula entre 100 e 180 réis o kilo, sendo as qualidades inferiores quasi inacceitaveis.

Não é raro pedir-se por uma couve rachitica, enfezeda, 40 e 50 réis; preço que briga com o de não ha muitos annos, em que por um vintem se adquiria uma couve soberba.

O imposto de consumo na capital e outras contingencias monetarias, influindo sobre os preços primitivos, alteram-os de uma forma escsndalosa, é innegavel; mas as vicissitudes da cultura, restringindo por vezes a producção, tem concorrido tambem e não pouco para este desgraçado estado de cousas.

Portanto, é obvio que a producção dos generos horticolas e de pomar não só não é demasiada para o consumo, como frequentemente não basta para as necessidades d'esse consumo; e, sendo assim, a exportação viria aggravar a situação dos consumidores, apenas em proveito de meia duzia de especuladores aventureiros.

Oleicultura

Apparelho util para apanhar azeitona

A proposito d'um apparelho ha pouco inventado, destinado a apanhar diversos fructos especialmente azeitona, acaba a direcção do Syndicato Agricola de Abrantes de enviar a todos seus associados a seguinte circular.

Ill.^mo e Ex.^mo Sr.

Dois cavalheiros de Lisboa, sendo um d'elles conhecido engenheiro, estudaram, puzeram em pratica, e fizeram officialmente privilegiar um systema aperfeiçoado de apanhar diversos fructos e entre elles especialmente a azeitona.

Divide-se esse systema na applicação de dois apparelhos um destinado a apanhar a azeitona da arvore, e o outro empregado em a receber.

O primeiro, constando d'um leque de sola molhada, extramamente flexivel, não produz na oliveira os estragos da vara, e colhe mais fructos na mesma unidade de tempo. O segundo feito d'um panno de maiores ou menores dimensões em conformidade com a ramaria da arvore, ataca-se no tronco superiormente ao solo, prende se em ganchos de estacas, que o sustentam em volta, e assim recebe a azeitona, que sae logo para cestos ou saccos por quatro buracos e mangas abertos no panno.

Na séde d'este syndicato encontra-se já em exposição um d'aquelles leques e um d'esses pannos e as respectivas estacas.

Querem os cavalheiros inventores do systema referido, divulgar esses apparelhos por meio d'uma propaganda pratica, para que uma reconhecida vantagem recommende a compra d'elles. E para esse resultado desejam vir aos olivaes dos agricultores apanhar azeitona, com os ranchos e nas seguintes condições:

Apanham a azeitona das oliveiras que, pela abundancia do fructo merecerem levár pannos.

Não apanham algum bago que salte para fóra do panno, pois que se trata d'um systema de aperfeiçoameuto de apanha por meio de pannos.

Servem se do pessoal do rancho pagando-lhe o salario que o agricultor lhe tinha de pagar.

Cada uma das fangas apanhadas por elles será paga pelo agricultor pelo preço por que lhe sair a apanha d'esse dia.

Assim, sem prejuizo, fazem os inventores do systema a propaganda desejada.

E com essa propaganda o agricultor è beneficiado nos seus interesses, porque augmentando-lhe muito o numero de fangas apanhadas pelo novo systema, desce o custo da apanha geral, visto elle ser determinado pelo quociente da despeza fixa dividida pelo numero de fangas colhidas

E ainda lhe fica a mais a conveniencia de conhecer, e avaliar praticamente o systema dc que pode, no futuro, tirar todos os resultados por meio da compra dos apparelhos.

Para a realisação d'estas mutuas vantagens é necessario que os associados do nosso syndicato se resolvam a consentir na apanha proposta. E quando deem esse consentimento é necessario que o façam com a maior brevidade, para assim os inventores do systema calcularem o numero de apparelhos que devem mandar vir para esta região, que attendendo a rasoavel colheita n'outros concelhos, teem de fazer fabricar mais apparelhos do que aquelles que já possuem e teem encommendados.

Pedimos a V. Ex.ª sua attenção para este assumpto e o favor da sua resposta quanda ella seja affirmativa e só neste caso.

De V. Att.º V.^or

Pela direcção

O Presidente — **Solano d'Abreu**

Adubos chimicos

Emprego dos adubos chimicos segundo as culturas e a natureza das terras

III

Contexctura, classificação e propriedades physicas das terras

No *calcareo pulverulento* os adubos organicos decompõem-se activamente e os productos de essa decomposição perdem-se por volatelisação.

O *calcareo pulverulento* facilita a decomposição dos adubos e póde ceder á vegetação conforme a sua composição chimica elementos de valor, taes como, carbonatos, phosphatos e sulfatos de calcio.

O *humus* é constituido por materias organicas em via de decomposição.

O *humus* do mesmo modo do que a *areia* não tem compacidade nem tenacidade e é muito permeavel, tanto á agua como ao ar sendo porem quente ou frio conforme as circumstancias do meio.

O *humus* activa as reacções no interior do solo e retem os productos resultantes.

O *humus* que por muito tempo foi considerado como o unico elemento *fertelizador* da terra, póde pela sua propria decomposição dar logar á formação de elementos, tanto favoraveis como prejudiciaes para a vegetação.

O elemento favoravel mais importantes é o *azóte.*

São estes componentes que agrupados em proporções variadas constituem as differentes terras, com caracteres e propriedades diversas segundo o componente predominante.

O predominio da *argilla* dá logar á formação das terras *argillosas* ou *barros*, que são *terras fortes*, pela sua compacidade e tenacidade.

Quando a *areia* predomina as terras chamam-se *arenosas*, *ligeiras* ou *fracas*.

O predominio da *cal* ou do *humus*, dá logar á formação das terras *calcareas* ou *humiferas*, conforme é uma ou outro o predominante.

Chamam-se *terras francas*, quando os quatro componentes se encontram reunidos em taes proporções que as suas propriedades se equilibram, sem que as de nenhum d'elles predomine sobre as dos outros.

A classificação das terras mais geralmente admittida é a seguinte:

Terras francas.

Terras fortes: Argillosas, Argillo-arenosas, Argillo-calcareas, Argillo-humiferas.

Terras ligeiras: Arenosas, Areno-argillosas, Areno-calcareas, Areno-humiferas.

Terras calcareas.

Terras humiferas.

Terra franca tambem chamada *terra de trigo* é a terra aravel por excellencia, aquella em que os componentes se encontram reunidos em proporções taes, que os seus defeitos se encontram attenuados, em ordem a só prevalecer as suas boas qualidades.

Na *terra franca* as proporções dos componentes variam dentro dos seguintes limites:

Argilla	de 20	a 30	por 100	
Areia	« 50	» 70	»	»
Calcareo	» 5	» 10	»	»
Humus	» 5	» 10	»	»

Terras fortes

Logo que uma terra contem mais de 30 por cento de *argilla*, se ressente da sua influencia originam-se as *terras fortes*, pela elevação das percentagens da *argilla* e diminuição das da *areia*.

Entre as *terras fortes*, figuram em primeiro logar as *terras argillosas* chamadas vulgarmente *barros*.

N'estas terras a proporção da argilla eleva-se a 40 e mais por 100.

Emquanto que a *terra franca*, quando humida se amassa na mão, mas se desfaz quando aperta entre os dedos e faz viva effervescencia com o vinagre e muito mais com acidos fortes, a *terra argillosa*, quando tambem humida faz uma massa muito plastica, que se não desfaz entre os dedos; quando dura corta-se á faca e depois de secca não quebra senão a martello, sendo nulla ou muito fraca a effervescencia que n'ella produz os acidos.

R. Larcher Marçal

Lacticinios

O leite e seus derivados

I

O LEITE

O leite é composto das substancias butyrosa e cascosa (banha e queijo), de assucar, de diversos saes e de agua.

A composição do leite é a mesma, tanto nos carnivoros como nos herbivoros. O leite não diversifica senão em proporção dos seus principios constituintes.

Eis o motivo porque no leite se podem encontrar outras substancias provenientes dos alimentos. Assim elle pode ser purgativo, e até algumas vezes venenoso.

O caseum ou está no estado liquido e soluvel na agua ou está coagulado e insoluvel.

Póde-se aquecer o caseum sem que se coagule, e n'isto differe da albumina. Se é submettido á acção prolongada do lume, forma-se á superficie uma especie de pellicula, que se pode todos os dias observar no leite fervido.

Os acidos produzem a coagulação do caseum.

Assim coagulado o caseum, apresenta-se em massa branca, opaca e quebradiça, que, observada pelo microscopio, deixa ver uma multidão infinita de pelliculas delgadissimas, mui delicadas, e insoluveis na agua.

Tem-se encontrado no leite de vaccas alimentadas com feno e com os residuos da destillação de batatas 4 por cento de caseum.

A parte gorda do leite é, como todas as partes gordas do organismo animal, um mixto de *stearina*, *margarina*, *oleina* além de *butyrina*, a qual contribue essencialmente para a distinguir das outras materias gordas animaes e vegetaes.

A proporção de materias gordas, que contem o leite, varia muito, e não depende unicamente do sustento, mas tambem do tempo mais ou menos adiantado da gestação, ou do tempo desde o qual a femea principia a dar leite, até aquelle em que cessa de o dar.

Segundo varias indagações, esta proporção varia de 2 a 4 1[2 até 5 por cento.

O leite acabado de ordenhar tem uma temperatura de 15 a 20 graus de Reaumur.

A' vista simples apresenta-se como um liquido homogeneo; com o miscroscopio observa-se n'elle uma infinidade de globulos redondos, que são as partes butyrosas.

A nata, que se mostra á superficie do leite, contem um maior numero d'estes globulos, e mais grossos.

Logo que o leite é collocado nas vasilhas da leiteria, as partes butyrosas, como as mais leves, veem á superficie. Entretanto a separação da nata opera-se melhor á medida que o leite se azeda, e até ao momento em que o caseum se coagula, o que impede que os globulos possam subir para a superficie; então cessa a separação da nata. D'aqui resulta que o leite coalhado contem sempre alguma manteiga, e contém tanto mais quanto a coagulação se effectuou mais rapidamente.

Encontra-se sempre no leite coa-

lhado até 1 1[2 por cento de manteiga.

Quanto mais tempo se puder retardar o leite azedar, mais nata se obterá.

Se não puder impedir-se que o leite azede passado certo tempo, pode-se, ao menos, neutralisar os effeitos do acido, ajuntando ao leite uma substancia, que o absorva á medida que se formar. A melhor substancia que se pode empregar é o carbonato de soda.

Toma-se 1 por cento de soda, desfaz-se esta porção em duas vezes o seu volume de agua, e mistura-se bem com o leite. Todas as partes butyrosas se separam rapidamente, e tão bem como é possivel. O liquido que existe por baixo da nata conserva por muitos dias a sua fluidez, e contém apenas rarissimos globulos de nata.

Durante o verão, a porção de soda deve ser de 1 1[2 por cento. Passados 4 a 5 dias o caseum coagula-se. Além de se obter maior porção de nata, tem-se a vantagem, por este meio, de ser indifferente conservar-se o leite em vasilhas de barro, madeira ou metal. Podem empregar-se grandes vasilhas que contenham o leite de uma ordenhação, e tenham no fundo uma torneira por onde se extraia o liquido que fica por baixo da nata. Podem-se collocar as vasilhas em qualquer logar, não sendo em sitio onde caia gelo, ou onde haja a receiar grandes calores. O trabalho da leiteria torna-se muito mais simples e facil.

Alfredo Ribeiro

(Continúa)

Revista commercial

Mercado de Lisboa

—=—

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos
Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, Alemquer e Alemtejo de 11 a 13 graus, 500 a 600 réis, de 13 a 14 graus de 600 a 700 réis.
Brancos—Abafados e bastardinhos 2$000 a 2$200 por 17 litros.

Azeite.— Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 2$400 a 2$600; 2.ª qualidade 2$200 e 3.ª qualidade 2$000 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos poi 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$700; aguardente de figo, 1$250, 1$300: aguardente de canna (Cabo Verde), 10$500 réis, por garrafão de 16,5 litros; dita de Loanda, 9$500 licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas le 12 botijas (despachadas seis) réis d1$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper

Continuaram a apparecer pequenas partidas de trigos molles aos preços da tabella official.

Trigo exotico.—As cotações por cada 10 kilos, ouro c-i-f. Tejo, são as seguintes: Argentina, 405; Australia, 410; America do Norte, 410; Russia, 400 réis.
Da Roumania (Sulina) chegaram dois carregamentos de trigo danubiano, n'uma totalidade de 6:615 toneladas. De Liverpool vieram 500 saccas de trigo argentino e 900 de trigo indiano. Os trigos para massas continuam muito caros e só pódem ser obtidos para Fevereiro ou Março.

Milho.—De Moçambique 340, por 13,8 litros; americano 480, id.; dos Açores 300, id.; da terra 430.
Cevada.—Cota 360 por 13,8 litros.
Aveia.—E' cotada a 420 réis, por 20 litros
Centeio —Cota a 540 réis, por 13,8 litros.
Arroz.—Descascado, 1.ª qualidad a 1$725 e 2.ª a 1$600 réis.
Em casca—Os preços estão sendo cotados a 740 réis cada 15 kilos.
Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos.
Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos —N.· 1 a 7$650, n.· 2 a 6$900, n.· 3 a réis 6$150, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.
Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$980, por 35 kilos, fina 1$360, por 40 kilos, grossa 1$120 por 35 kilos
Alimpadura.—Cota 15 réis o litro.
Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$100 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$100, sem caixa, 1$900 por cada 15 kilos.
Favas. — Preços correntes: da terra, velha 500 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 420 e branca a 400, de Italia, 490 por 13,8 litros; da Barbaria, 500 por 13,8 litros, de Smyrna, 490 por 13,8.
Tremoço.—Cota030, réis, por 20 litros.
Batata.— Este genero cota 360 réis por arroba.
A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réis por arroba.
Cebola.—O preço está a 280 réis, por 15 kilos.
Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.
«Flor» em caixas, 2$000 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$800 réis, id. em ceiras, 800, id.
Amendoa.—A côca cota 1$900 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$900, a o,da amarga a 3$600 por 15 kilos.
Avelãs.— Cotam-se á razão 280 réis o kilo.
Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$400, réis por 15 kilos.
Ameixas.— Cotam 3$000, réis por 15 kilos.
Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.
Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.
Pero secco.—Tem o preço de 4$500 a 4$800 réis por cada 15 kilos.
Castanha pilada—Cota 1$250 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350, 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.
As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.
Paios de Portalegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.
A banha nacional é cotada entre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfandega a 4$500 réis idem.
Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:
Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.
Pelles de carneiro 700 a 800 réis •epca

Café Cabo Verde— 5$000.
Coconete, 1$000 réis.
Azeite de palma.—1$650.
Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800
Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 380.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas localidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 2$000 a 2$100, de 2.ª 1$900 a 1$950 —Cereaes.– Venda nos armazens vor 14 litros.—Milho, 430; Centeio, 560; Fapa, 520; Cevada, 320; Aveia, 280.

ALBERGARIA A VELHA.— Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 660; durazio, 580; Milho da terra, 360; Fava, 400; Cevada, 260; Tremoço, 400; Chicharo, 400; Aveia, 300; Grão de bico, 640; Feijão branco, 560; Encarnado, 640; Batata, por 15 kilos 300; Ovos por duzia, 150.—Para revender—Azeite por 20 litros, 3$800 a 4:200; Vinho, 450 a 900.

ANADIA —Milho branco 15 litros, 420; Farinha de milho, 440; Feijão, 600; Cevada, 400; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 2:400; Vinho tinto, 20 litros, 650; branco, 750; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 360; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:800; de vinho, réis 2:200.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Milho branco, 15 litros, 360; amarello, 370; Feijão branco, 1:000; amarello, 800; fradinho, 480; Batatas, 340 réis.

BRAGA.—Medida de 20 litr —Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17,373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 660 tremez 640; Milho branco 390; amarello 360; Centeio 600; Cevada 300; Aveia 280; Arroz 15 kilos 1$000; Feijão branco, 15 litros 760; amarello 700; vermelho 800; rajado 700; frade 580; Grão de bico 820; Batata 300; Vinho branco 20 litros 700; Vinho tinto 550; Vinagre 700; Aguardente 2$700; Azeite 10 litros 2$200 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, 500; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão branco 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, t‑o 60, dito tinto litro 50.

CHAVES=Cada 15 litros (ant. alqueire.) Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 240. Feijão manteiga, 800, dito branco 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.— Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 vermelho, 620; rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra, 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta, 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400,

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarello, 800, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 660, Centeio 580, Trigo 980; Batatas graúdas 340, Batatas miudas 260; Feijão branco, 1:100; Feijão amarello 800; Feijão vermelho, $900, Feijão rajado 740; Feijão mistura 720, Feijão frade (branco) 600 Feijão frade (amarello) 540, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradinOo, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 400; miudo, 440; painço, 950; Trigo tremez, 700; trigo gallego, 700; Centeio 440; Feijão branco, 680; rajado 600; amarello 600; vermelho, 600; Chicharo 500; Grão de bico :880; Batata nova 280; Sal 140; Azeite 20 litros, 5:400; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 1:800; Aguardente 4:000; Ovos de gallinha, duzia 120; Toucinho, 15 kilos, 4:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 300; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340, Feijão branco miudo 550, graudo $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros —Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 510, branco 550, miudo 700, Centeio 510, Feijão amarello 880; branco, 1:000; canario, réis 2:000; fradinho 650 e 690; vermelho, réis 990; Batatas 18 kilos 460; Ovos duzia 120; Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140; Tronchuda cento 80

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040; milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1.ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA —Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 510; Dito amarello 490; Miudo 660; Centeio 500; Feijão amarello 820; branco 920; Batatas, 420.

SANTO THYRSO. — Medida de 17,316. Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado grande, 5$100; Amarello grande, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200. —Medida de 20 litros. - Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 litros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Tri6o broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros. 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700, Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.— Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200 Gallinhas 600.

DAVID FONSECA & FONSECA

Successores de

C. Encarnação & C.ª

ESTABELECIMENTO

BALANÇAS, PESOS E MEDIDAS
Fogões, Moinhos, Torradores e muitos outros objectos.

COFRES A PROVA DE FOGO-PRENSAS DE COPIAR E ACCESSORIOS

Machinas para lavar, encher, rolhar e capsular garrafas; ditas para picar carne e encher chouriços; ditas para extractos de carnes e vegetaes-Gran de sortimento de louça de ferro esmaltada de 1.ª qualidade Craveiras para medir recrutas-Punções e mais artigos para aferições municipaes.

25, 27 — RUA DA VICTORIA — 29, 31

OFFICINA DE SERRALHERIA
PARA
CONSTRUCÇÕES E REPARAÇÕES
74, RUA DOS CORREEIROS, 96
LISBOA

RIBEIRO & BRUNO

Ver e crer

Ver e crer

Grande sortimento para os lavradores.
Charruas de todos os systemas, o mais barato e mais aperfeiçoado, preços sem competencia.
Prensas para azeite e vinho.
Artefactos para construcção civil e mechanica.
Officinas e depositos.—R. da Bica do Sapato, 46 (ao caminho de ferro)—Lisboa.

A FAVREL LISBONENSE

Fabrica de ouro e prata em folha e em pó
JOSÉ NETTO VARELLA
321 A, Rua da Rosa, 321 B—LISBOA

N'Este importante estabelecimento fornece-se, com a maxima perfeição e rapidez, ouro, prata, aluminio, ouro de imitação em folha e em pó; para dourar madeiras, metaes, estuques e encadernações, etc., etc.

Ouros em pó em diversas côres e verniz, proprio para a dissolução dos mesmos para imitar dourados a ouro fino em folhas. (Ouro movel) completa novidade: póde-se dourar com este ouro, ao ar livre, sem receio algum, e sem o auxilio de toldos, cochins, etc., dá este processo de dourar uma economia de 50 p. c.—Grande reducção nos preços dos ouros finos.

Todo o ouro vendido n'esta fabrica pelo seu valor de quilates, poderá ser mandado examinar pelo comprador nas contrastarias de Lisboa e Porto e na casa da moeda, pelo ensaio real. Grande deposito de artigos para pintores e douradoures. Remettem-se catalogos a quem os requisitar (gratis).

DEPOSITO d'esta fabrica—Rua de Cedofeita, 64 e 68—PORTO.

J. M. GOMES DE SOUSA

Successor de
AYRES & SOUSA

BOMBAS, PRENSAS, ESMAGADORES, NORAS, TUBOS, CORREIAS, ALFAIAS, MACHINAS AGRICOLAS E INDUSTRIAES.

Officina
DE
reparação
e construcção

117 — Rua de S. Paulo — 119

LISBOA

3.º ANNO. — N.º 89 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | OUTUBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultôres, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno... 1600 réis
Um semestre... 800 »
Numero avulso... 50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações... 30 » »
Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 °/o.
A administração aceita correspondentes em todas as terras do paiz.
Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

SUMMARIO

Pelos campos

Apoz uma longa estiagem, que bastante modificou as condições das culturas, sacrificando as producções, succedeu um periodo de chuvas de trovoadas, que grandes damnos causaram, principalmente nas vinhas, olivaes e terras preparadas para novas sementeiras, tendo sido comtudo de beneficio onde ellas foram menos fortes. Com pouco proveito para agricultura voltaram para o fim os calores intensos.

Em alguns pontos do norte do paiz começaram já as sementeiras de *trigo* e *centeio*. A escassa colheita de *milho* pode considerar-se concluida. As chuvas beneficiaram muito as terras para o crescimento das *pastagens* que se estão cuidando de semear. As *hortas* se muito aproveitaram com as chuvas, muito soffreram tambem com os granisos violentos. As vindimas, começadas este mez, estão, a bem dizer, terminadas. Em geral a producção foi fraca, muito menor que a do anno passado, mas em compensação a qualidade é superior. Os *olivaes* que a principio deram tanta esperança de uma optima safra estão, em quasi toda a parte, abatidos, tendo os granizos ainda ultimamente deitado a terra muita azeitona. A producção dos *pomares* tem sido bastante escassa, e em regra de má qualidade; no Algarve a colheita do figo foi boa, mas a amendoa e alfarroba fraca. Os *montados* quer de azinho, quer de sobro n'uns pontos apresentam pouco fructo, n'outros promettem boa novidade.

Vinicultura

A crise vinicola

O principal mal da crise vinicola é a falta de capital dos vinhateiros. Estes procederam desequilibradamente e acontece hoje em dia, terem os seus capitaes exhaustos nas plantações caras, não contando com o futuro.— Suppozeram que o vinho teria o mesmo destino do ovo da gallinha.—Uma vez posto pode-se comel-o mesmo cru.—D'ahi as grandes lamurias quando se encontram com duas novidades nas adegas! D'ahi exigencias difficeis a satisfazer. Todos reclamam para se salvar, mas não pensam nos collegas.—Os do norte pedem, mas não se lembram que os do sul tambem devem pedir; teem ambos os mesmos fundamentos.—Os governos não podem satisfazer estas exigencias, seria uma ruina para o Estado.—A febre foi encher os campos e montes de vinha «ça pousse vitee», era lindo vel-os verdejantes, as adegas cheias e... o futuro ninguem o viu escuro.—Falta de equilibrio, queixem-se os proprietarios de si proprios e não dos governos.

A exportação de vinhos acarreta grandes despezas para os proprietarios—não teem, excepto alguns, adegas em condições de preparar os seus vinhos.—Para que dar premios de exportação se a maioria dos vinhateiros não podem usufruir d'esta regalia? E se ha alguns, muitos d'estes, correm o risco de, requisitando-se-lhe mais vinho, não o ter do mesmo typo.

A França, Italia, Hespanha, etc., etc., teem marcas boas de vinhos bem apresentados e de bons «bouquets».—Para a exportação os nossos vinhateiros teriam de concorrer com estes paizes de uma actividade extraordinaria e seguramente que cada vinhateiro de per si, com raras excepções, não o pode fazer.—Recorrem a collocação de vinhos para pretos! triste coisa, chega mesmo a ser deprimente para o nosso paiz, não ter mercado de melhor categoria para os vinhos produzidos no paiz chamado o Jardim da Europa!?

Os nossos vinhos de pasto devem ser collocados nos mercados mais «chics» do mundo; mas a falta de capital dos vinhateiros não lhes permitte attingir para os seus vinhos a collocação primacial que elles merecem. Forme-se uma companhia vinicola — mas para isto já a illustre direcção da Real Associação de Agricultura, envidou altos esforços para a organisação de um ideal de companhia, mas os capitaes não chegaram. Os capitalistas, desconhecendo este assumpto, receiam empregar os seus capitaes, sabendo as massas grandes de vinhos de outros paizes.

Os viticultores não podem fazer, porque não teem capitaes—«teem só vinho»—e eis a situação sempre a mesma, má.

E' preciso quem facilite o capital e sem isto nada se pode fazer. Lembro o seguinte alvitre—mais um para a collecção d'esta epigraphe:

Em vez do Estado estar sempre sujeito ás reclamações continuas dos vinhateiros, em vez de baixar o imposto do real d'agua, onde deixa de receber sommas importantes; em vez de criar os premios de exportação, onde tambem gasta sommas grandes, eis o que o Estado deve fazer:

1.º—Construir o Estado adegas e armazens grandes, sufficientes para preparação de typos de vinhos generosos, de pasto, espumosos e de queima.

2.º—Entregar estes armazens á direcção da Real Associação de Agricultura, para esta os administrar.

3.º—De harmonia com o Conselho Superior de Agricultura e a direcção da Real Associação de Agricultura, elaborar uma tabella para a valorisação dos mostos e vinhos, seja pela força alcoolica, seja por propriedades vinicas.

4.º—Prohibição absoluta das plantações de vinha americana, excepto para aquelles que só tenham indigena e que necessitem substituil-a; mas ainda assim só o poderão fazer n'um terço da vinha indigena, requisitando previamente auctorisação para o fazer e não começando plantação alguma sem que o local para este fim seja escolhido por um agronomo inspector, isto com o fim de evitar que os proprietarios escolham para vinhos terrenos que poderiam com vantagem ser utilisados n'outras culturas.

5.º—N'estes armazens seriam recebidos mostos ou vinhos unicamente preparados segundo as instrucções da direcção d'estes armazens.

6.º—O Estado punha á disposição dos armazens os capitaes para o pagamento dos mostos ou dos vinhos, assim como para pagar ao pessoal dos armazens.

7.º—O pagamento dos mostos ou dos vinhos aos proprietarios seria da seguinte forma, (a) metade da importancia á entrega do genero; (b) a outra metade um anno depois.—D'esta forma já não subcarrega muito o Estado com o empate de capitaes e ha de seguramente satisfazer os proprierarios.

8.º—Todo o vinho fabricado n'este armazem, tanto o de exportação como o de consumo interno, seja engarrafado ou em vasilhame, nunca poderia ser vendido por preços taes, que pudessem fazer concorrencia a qualquer particular que tivesse este mesmo negocio.

9.º—A' direcção d'este armazem competia fazer os «reclames» necessarios em todos os pontos do mundo, reconhecidos como bons mercados para este artigo—empenhando-se para este fim os nossos consules.

Havendo ao mesmo tempo uma fiscalisação rigorosa, dentro e fóra do paiz, tanto para evitar a falsificação do genero como para evitar procedencias de paizes com o nome dos nossos vinhos.

10.º—A direcção d'estes armazens fabricaria os vinhos, buscando ao typo genuinamente portuguez, harmonisar o paladar de certos mercados, dando-lhes «bouquets», leves, mais carregados em côr, etc., etc.

Posto isto nas suas linhas geraes eis a divisão que deveriam ter os dinheiros provenientes das vendas:

1.º—Pagar ao Estado, como sendo uma renda dos armazens, 4 0|0 sobre o capital empatado pelo Estado para a construcção dos armazens e compra de vasilhame.

2.º—Pagar ao Estado os dinheiros adiantados para os pagamentos das compras dos mostos, vinho e pessoal.

3.º—Pagar ao Estado 4 0|0 d'estes dinheiros adiantados.

4.º—Todo o proprietario que mandasse da primeira vez o seu mosto ou vinho, ficava sendo socio e teria annualmente de o fazer—a não ser caso de força maior—nos livros da administração d'estes armazens ficaria portanto registado as importancias que cada proprietario recebeu. E, caso houvesse lucros, depois de satisfazer os compromissos com o Estado, esses lucros seriam repartidos pelos proprietarios que concorreram com os seus vinhos, na proporção das importancias que cada um recebeu. Estas divisões seriam feitas annualmente, e se acontecesse, um proprietario remetter os seus vinhos dois annos de seguida, e ao 3.º não remetter, e só no fim do 3.º anno os armazens pudessem fazer partilhas de lucros, o referido proprietario, visto não ter entrado com vinhos n'este 3.º anno, não teria direito ao dividendo.

Eis tambem nas suas linhas geraes o destino a dar aos dinheiros provenientes das vendas dos vinhos d'este armazem.

Em resumo, seria uma conta corrente com o Estado, referente aos dinheiros para compra de mostos, vinhos e pagamentos a pessoal, garrafas, etc., etc.

Julgo ser este um caminho para com honra e brio poderem os vinhos portuguezes occuparem o logar de honra que elles merecem, supplantando com vantagem todos os seus congeneres.

Não haveria mais o receio de se faltar a uma requisição por não haver typo egual ao da primeira remessa; os «stocks» existentes não deixariam apparecer esta vergonha.

Será utopia este meu plano?

Havendo boa vontade dos dirigentes e olhando bem para a situação existente, julgo e chego mesmo a convencer-me ser este um meio facil de nem só debellar a crise faminta dos vinhateiros; mas tambem um meio patriotico, levando aos confins do mundo o nome de Portugal representado pelos seus productos de qualidade rara no universo.

Sebastião de Heredia

Oleicultura

Modo de guardar e tratar a azeitona entre a colheita e a fabricação do azeite

Em Portugal faz-se conduzir a azeitona, varejada e contusa, calcada em sacos ou differentes vasos, para tulhas estreitas e profundas, ou para dornas, onde se salga para impedir algum tanto a corrupção a que se acha predisposta, embora o sal seja um inconveniente para a bondade do azeite.

Grande parte dos lagares dependendo, para que a roda motora possa andar, das chuvas e torrentes do fim do outomno, e estando a azeitona, pela maior parte, madura em outubro e colhida em novembro, acontece muitas vezes que medeia grande intervallo entre a colheita e a fabricação do azeite, resultando d'ahi grande prolongação do tempo da guarda, em grave detrimento da azeitona, que contrae por isso um cheiro desagradavel e enjoativo, que se communica ao azeite, e que este com difficuldade perde completamente. Mas ainda quando por acaso alguma azeitona não está fermentada e corrupta ao ser lançada no tanque do lagar, o estado vulgar de sugidade e immundicie do mesmo tanque, das ceiras e de todos os utensilios do lagar, basta para impedir que se faça algum azeite que não seja acre e ingrato ao paladar.

Para evitar estes inconvenientes é necessario adoptar uma pratica inteiramente differente. A azeitona, que se vae colhendo deve ser conduzida para armazens ou celleiros, bastante grandes e bem arejados,

nos quaes se espalha em camadas de não mais de seis centimetros de altura e onde se conserva a enxugar por espaço de seis ou oito dias, mais ou menos, segundo o tempo é mais ou menos quente e humido, tendo o cuidado de a revolver e arejar duas e mais vezes por dia, de maneira a prevenir a fermentação, ou que aqueça, sendo antes preferivel que engilhe, posto que tambem não convenha, que desseque demasiado. Em todas estas operações é necessario attender sempre a não pisar nem machucar a azeitona, e a que os cabazes e mais utensilios estejam perfeitamente limpos e sem mau cheiro.

Adubos chimicos

Emprego dos adubos chimicos segundo as culturas e a natureza das terras

IV

Contexctura, classificação e propriedades physicas das terras

Os *barros* propriamente ditos são mais apropriados para a industria ceramica do que para a cultura, para a qual porem se podem aproveitar pelo emprego de varios meios, d'entre os quaes mencionaremos os seguintes divididos em tres grupos:

1.º — Lavouras fundas e repetidas, drenagem, borralheiras;

2.º — Correctivos mais ou menos energicos e abundantes com areias, margas, cal, gesso, entulhos, caliças. cinzas etc.

3.º — Adubações verdes e estrumes vegeto-animaes mal cortidos.

No Alemtejo encontram-se muitos *barros* que são boas *terras de trigo*, nas bacias do Tejo, do Sado, do Mondego e do Vouga tambem se encontram grandes tractos de *terras argillosas* bastante productivos, á custa porem de amanhos e de adubações.

As *terras argillo-arenosas*, conhecidas tambem como *terras barrentas*, são das mais bem reputadas *terras de pão*, em condições quasi identicas ás *terras francas*.

Nas *terras argillo-arenosas* a percentagem da *argilla*, oscilla para cima de 30 até 40, o maximo por 100, encontrando-se a *areia* em quantidade dupla ou quasi dupla da argilla.

Quando humida e amassada na mão a massa é ainda bastante plastica, mas cortada á faca esfarella, com os acidos não produz effervescencia alguma ou só muito fraca.

Estas terras são geralmente de grande fertilidade, muito apropriadas não só para a cultura cerealifera, mas para muitas outras.

As lezirias tanto do Tejo como do Sado, os campos de Coimbra, de Aveiro, etc. são em grande parte constituidos por *terras argillo-arenosas*, correspondentes na maior parte aquellas que recebem materias por occasião das inundações.

Se a proporção da *argilla* se mantem como nas *terras argillo-arenosas*, mas a quantidade de areia diminue e a percentagem do *calcareo pulverulento* se eleva a mais de 10 por 100, achamo-nos em presença de uma *terra argillo-calcarea*, abundando conjunctamente com a *areia siliciosa* a *areia calcarea*.

As *terras argillo-calcareas*, quando molhadas formam pasta um tanto plastica, que se torna dura quando enxuga, podendo cortar-se á faca mas quebrando-se entre os dedos com facilidade.

As *terras argillo-calcareas* fazem viva effervescencia com acidos.

Estas terras no geral são muito apropriadas para a cultura das leguminosas, taes como a fava, o trevo etc.

Quando a maior parte do calcareo se encontra no estado pulverulento, constituem os chamados *barros brancos*, de má qualidade e de difficil cultura.

Se a maior parte do calcareo porem se encontra no estado de *areia*, o typo da terra aproxima-se das *argillo-arenosas* ou das *terras francas*, sendo n'estes casos, de grande fertilidade e muito apropriadas tanto para a cultura de trigo como das leguminosas.

No districto de Lisboa ao norte do Tejo, nas imediações de Lisboa, de Torres Vedras, etc., encontram-se *terras argillo-calcareas*, muito productivas.

No baixo Alemtejo e no Algarve, em Beja, Ferreira, Cuba, Vidigueira etc. etc. encontram-se *terras argillo calcareas*, de reconhecida fertilidade e muito productivas.

R. Larcher Marçal

Lacticinios

O leite e seus derivados

II

O LEITE

Para que não communique ao leite mau gosto, a soda deve ser pura: pode conter, o que raras vezes succede, sulphureto de sodium. Para se conhecer se a soda é pura dissolve-se uma pequena porção em agua, e ajunta-se-lhe tanto vinagre puro quanto fôr necessario para que haja uma effervescencia. Mergulha-se depois por algum tempo n'esse mixto uma colher de prata. Se a soda não contiver sulphureto, a prata conserva a sua côr e o seu brilhantismo: se, pelo contrario, a soda contiver a menor mistura, a prata torna-se escura e baça.

Antes de se misturar com o leite a soda dissolvida na agua, convem coal-a primeiro por qualquer panno.

A separação completa da nata pode durar 48 a 72 horas. A separação conhece-se que está perfeita quando o liquido, que está por baixo da nata, tiver perdido a sua côr branca. Muitas vezes succede coagular-se o caseum, no tempo dos calores, depois de 36 ou 24 horas.

Quando se pretender apressar a coagulação do caseum, mistura-se no leite uma porção de vinagre sufficiente para saturar primeiro a soda que ainda existir e para coagular o caseum.

Para que a nata, quando se ferver, não tertalhe, ajunta-se por

litro 20 a 30 gottas de ammoniaco. O cheiro do ammoniaco esvae-se pela fervura.

Em vez do ammoniaco pode-se usar do carbonato de soda, ou do carbonato de potassa, 8 grammas por um litro de nata.

Alfredo Ribeiro

Noticias varias

Noticias agricolas

Braga. — Estão concluidas as vindimas n'este concelho. A producção vinicola não é muito abundante, regulando pela do anno anterior, mas o vinho é de superior qualidade.

A producção do milho é diminuta nas terras leves; e muito regular nas terras fundas.

Feira. — O milho subiu de preço e vende-se no mercado d'esta villa a 660 réis cada 20 litros.

O trigo tem-se vendido a 1$050 rèis egual medida.

Arganil — Estão fe tas as vindimas pelos nossos sitios, onde as uvas, por excesso de maturação, iam já a ser prejudicadas pelas abelhas.

O vinho é este anno dotado de muito maior graduação alcoolica, para o que influiu a creação tempo secco, devendo ficar excellente, por a maturação ser boa e feita toda sem chuvas. Se pois é inferior na quantidade ao da passada colheita; muito superior deve ser em qualidade.

Trancoso. — No presente anno devemos ter uma colheita mais que regular de azeite, e devido aos muitos fructos que teem as oliveiras, o seu preço tende a baixar.

Aveiro. — Choveu copiosamente, e voltou o bom sol a illuminar e a aquecer os campos· Tiveram estes uma bella rega, que lhes fez bem, tendo apparecido já no mercado os primeiros nabos, que não são ainda grandes, mas saborosos.

Albergaria. — Tem apparecido regular quantidade de milho no nosso mercado, vendendo-se a 550 e 560 rèis, preço aliaz favoravel.

Revista bibliographica

Da Livraria Editora Viuva Tavares Cardoso, uma das mais importantes casas editoras da capital, acabamos de receber:

Notas de reportagem. E excursão dos estudantes portuguez a Paris em 1906, por Luiz Derouet, 1 volume de 116 paginas, com uma carta prefacio do dr. Bernadino Machado, e 14 gravuras intercaladas. Preço, 400 réis.

O Conde de S. Paulo, romance original por Mauricia C. de Figueiredo. Um grosso volume de 605 pagrnas, preço, 800 réis.

Estas edições são, como todos os trabalhos que saem da importante livraria, esmeradas.

A falta de espaço não nos permitte neste numero mais do que registar o apparecimento d'estas duas obras, e enviar ao intelligente e activo gerente da antiga casa editora os nossos agradecimentos pelos volumes offerecidos, reservando para ontro numero a nossa modesta apreciação.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

—=—

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos.
Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, Alemquer e Alemtejo de 11 a 13 graus, 500 a 600 réis, de 13 a 14 graus de 600 a 700 réis.
Brancos—Abafados e bastardinhos 2$000 a 2$200 por 17 litros.

Azeite.— Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 2$400 a 2$600; 2.ª qualidade 2$200 e 3.ª qualidade 2$000 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$700; aguardente de figo, 1$250, 1$300: aguardente de canna (Cabo Verde), 10$500 réis, por garrafão de 16,5 litros; dita de Loanda, 9$500 licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas 1e 12 botijas botijas (despachadas seis) réis d1$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper

Continuaram a apparecer pequenas partidas de trigos molles aos preços da tabella official.

Trigo exotico.—As cotações por cada 10 kilos, ouro c-i-f. Tejo, são as seguintes: Argentina, 405; Australia, 410; America do Norte, 410; Russia, 400 réis.
Da Roumania (Sulina) chegaram dois carregamentos de trigo danubiano, n'uma totalidade de 6:615 toneladas. De Liverpool vieram 500 saccas de trigo argentino e 900 de trigo indiano. Os trigos para massas continuam muito caros e só pódem ser obtidos para Fevereiro ou Março.

Milho.—De Moçambique 340, por 13,8 litros; americano 480, id.; dos Açores 300, id.; da terra 430.

Cevada.—Cota 360 por 13,8 litros.

Aveia.—E' cotada a 420 réis, por 20 litros

Centeio.—Cota a 540 réis, por 13,8 litros

Arroz.—Descascado, 1.ª qualidad a 1$725 e 2.ª a 1$600 réis.
Em casca—Os preços estão sendo cotados a 740 réis cada 15 kilos.
Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos.

Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos —N.· 1 a 7$650, n.· 2 a 6$900, n.· 3 a réis 6$150, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.

Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$980, por 35 kilos, fina 1$360, por 40 kilos, grossa 1$120 por 35 kilos

Alimpadura.—Cota 15 réis o litro.

Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$100 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$100, sem caixa, 1$900 por cada 15 kilos.

Favas. — Preços correntes: da terra, velha 500 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 420 e branca a 400, de Italia, 490 por 13,8 litros; da Barbaria, 500 por 13,8 litros, de Smyrna, 490 por 13,8.

Tremoço.—Cota030, réis, por 20 litros.

Batata.— Este genero cota 360 réis por arroba.
A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réis por arroba.

Cebola.—O preço está a 280 réis, por 15 kilos.

Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.
«Flor» em caixas, 2$000 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$800 réis, id. em ceiras, 800, id.

Amendoa.—A côca cota 1$900 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$900, a o,da amarga a 3$600 por 15 kilos.

Avelãs.— Cotam-se á razão 280 réis o kilo.

Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$400, réis por 15 kilos.

Ameixas.— Cotam 3$000, réis por 15 kilos.

Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.

Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.

Pero secco.—Tem o preço de 4$500 a 4$800 réis por cada 15 kilos.

Castanha pilada—Cota 1$250 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350, 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.
As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.
Paios de Po talegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.
A banha na cional é cotada entre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfandega a 4$800 réis idem.
Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:
Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.
Pelles de carneiro 700 a 800 réis cada.

Café Cabo Verde— 5$000.
Coconete, 1$000 réis.
Azeite de palma.—1$650.
Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800.
Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 390.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas localidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 2$000 a 2$100, de 2.ª 1$900 a 1$950.—Cereaes.—Venda nos armazens vor 14 litros.—Milho, 430; Centeio, 560; Fapa, 520; Cevada, 320; Aveia, 280.

ALBERGARIA A VELHA. — Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 660; durazio, 580; Milho da terra, 360; Fava, 400; Cevada, 260; Tremoço, 400; Chicharo, 400; Aveia, 300; Grão de bico, 640; Feijão branco, 560; Encarnado, 640; Batata, por 15 kilos 300; Ovos por duzia, 150.—Para revender—Azeite por 20 litros, 3$800 a 4:200; Vinho, 450 a 900.

ANADIA.—Milho branco 15 litros, 420; Farinha de milho, 440; Feijão, 600; Cevada, 400; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 2:400; Vinho tinto, 20 litros, 650; branco, 750; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 360; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:800; de vinho, réis 2:200.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Milho branco, 15 litros, 360; amarello, 370; Feijão branco, 1:000; amarello, 800; fradinho, 480; Batatas, 340 réis

BRAGA.—Medida de 20 litr —Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17l373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 660 tremez 640; Milho branco 390; amarello 360; Centeio 600; Cevada 300; Aveia 280; Arroz 15 kilos 1$000; Feijão branco, 15 litros 760; amarello 700; vermelho 800; rajado 700; frade 580; Grão de bico 820; Batata 300; Vinho branco 20 litros 700; Vinho tinto 550; Vinagre 700; Aguardente 2$700; Azeite 10 litros 2$200 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, 500; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão branco 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, tinto 60, dito tinto litro 50.

CHAVES=Cada 15 litros (ant. alqueire.) Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 240. Feijão manteiga, 800, dito branco 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.— Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 vermelho, 620; rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra, 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta, 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400,

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarello, 300, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 660, Centeio 580, Trigo 980; Batatas graúdas 340, Batatas miudas 260; Feijão branco, 1:100; Feijão amarello 800; Feijão vermelho $900, Feijão rajado 740; Feijão mistura 720, Feijão frade (branco) 600 Feijão frade (amarello) 540, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradinOo, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 400; miudo, 440; painço, 950; Trigo tremez, 700; trigo gallego, 700; Centeio 440; Feijão branco, 680; rajado 600; amarello 600; vermelho, 600; Chicharo 500; Grão de bico :880; Batata nova 280; Sal 140; Azeite 20 litros, 5:400; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 1:800; Aguardente 4:000; Ovos de gallinha, duzia 120; Toucinho, 15 kilos, 4:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 300; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340, Feijão branco miudo 550, graudo $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros—Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 510, branco 550, miudo 700, Centeio 510, Feijão amarello 880; branco, 1:000; canario, réis 2:000; fradinho 650 e 690; vermelho, réis 990; Batatas 18 kilos 460: Ovos duzia 120; Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140; Tronchuda cento 80.

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1.ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA —Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 510; Dito amarello 490; Miudo 660; Centeio 500; Feijão amarello 820; branco 920; Batatas, 420.

SANTO THYRSO. — Medida de 17l316. Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado grande, 5$100; Amarello grande, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200.—Medida de 20 litros.—Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 litros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Trigo broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros, 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700, Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.—Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200 Gallinhas 600.

3.º ANNO. — N.º 90 A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez OUTUBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno	1600 réis
Um semestre	800 »
Numero avulso	50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção	40 réis	cada linha
Repetição até 6 publicações	30 »	» »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 °/o.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.
Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

SUMMARIO

A MANTEIGA
II

A manteiga não é outra coisa mais do que a reunião de todas as particulas de gordura que o leite contem. Esta reunião effectua se por um processo puramente mechanico, agitando e batendo a nata.

Poder-se-ia bater a totalidade do leite, assim se obteria mais manteiga do que batendo a nata só. Entretanto, para fazer a manteiga, é necessario que no leite haja já um principio de acido. E' este o motivo porque no Holstein não deixam azedar o leite antes de o desnatar, mas deixam azedar a nata antes de a bater.

A nata não azêda produz manteiga mais delicada, mas em menos quantidade.

Quando se batesse o leite coalhado e juntamente a nata, não se alcançaria mais manteiga do que só da nata, porque o caseum, uma vez coagulado, não deixa escapar as partes butyrosas que encerra.

Pelo uso da soda obtem-se a maxima quantidade de manteiga, e a nata fica com todas as vantagens da nata que não azedou.

A nata, que se acidulou, vista com o microscopio, apresenta em grande quantidade, a vegetação, que se nota no bafio.

Se a nata estiver inteiramente livre do acido, a manteiga não se fórma. E' preciso n'esse caso juntar-lhe leite azedo, que se aquece primeiro, ou uma porção de sôro.

Além d'esta acção do acido, não se observa no fabrico da manteiga nenhuma influencia chimica. Por isso póde obter-se a manteiga, quer em vaso hermeticamente fechado, quer exposto á acção do ar.

Quanto menos a nata contiver de particulas gordurosas, mais difficil é a fabricação da manteiga.

A nata, ainda a mais espessa, deve tornar-se ao principio liquida bastante, antes que as partes butyrosas se comecem a coagular, motivo porque a operação do fabrico exige certo tempo, que nunca se pode abreviar.

Para bater a nata, o movimento deve ser regular e moderado: movimentos rapidos nada adeantam.

Para que o fabrico da manteiga se opere em circumstancias favoraveis, é preciso boa nata, grau sufficiente de acido, uma boa machina, movida convenientemente e uma temperatura que não exceda a 10.º Reaumur.

Em uma temperatura muito elevada, as partes constituintes da manteiga tornam-se fluidas de mais, e não se agglomeram. Remedeia-se este inconveniente com o gelo, applicado exteriormente á machina, ou deitar agua quente para dentro.

E' sem razão que se diz que ha muitas substancias que impedem a formação da manteiga.

Os alcalis causticos e as cinzas são-lhe prejudiciaes. Teem uma acção chimica sobre as materias gordurosas, que as reduz a sabão.

O assucar não prejudica a formação da manteiga e dá-lhe um gosto agradavel.

Verifica-se por meio do papel *tournesol* se a nata está como deve ser. Emprega-se papel azul e vermelho. O azul torna-se vermelho se o liquido, em que é mergulhado, contém um acido qualquer, e o vermelho faz-se azul se contém algum alcali.

Se o papel demonstrar a ausencia do acido, convem lançar para dentro da machina uma pequena quantidade de leite azedo.

Ha quem por vezes tenha juntado á nata, sem inconveniente, até 10 por cento de azeite. O azeite melhora a manteiga, de inverno demasiadamente dura.

Mesmo depois da lavagem mais cuidadosa, sempre fica na manteiga uma certa porção de agua e de soro.

Quando se deixar azedar a nata, ficará na manteiga maior porção de partes caseosas, e se a nata já contiver uma especie de vegetação analoga á do bafio, a manteiga, que se fizer d'esta nata, estragar-se-ha depressa.

A nata, obtida poi meio da soda, produz uma manteiga inteiramente livre de caseum.

Para obter manteiga que se conserve é preciso laval-a e fabrical-a bem. A agua deve ser purissima. Espreme-se depois a manteiga entre duas taboas, envolvendo-se em papel. Esta operação praticar-se-ha tantas vezes quantas fôr necessario.

A melhor maneira de conservar a manteiga fresca é collocal-a entre o gelo.

A manteiga deve ser perfeitamente calcada nas vasilhas, e o melhor meio de a subtrahir ao contacto do ar consiste em cobril-a com uma camada de carvão vegetal em pó.

Muitas vezes ha necessidade de dar côr á manteiga, que se destina para a venda; mas as substancias, que para isso se empregam, concorrem para lhe tornar menos duradoura a conservação.

O sal, com que se salgar a manteiga, deve estar bem secco e reduzido a pó finissimo.

Para melhorar a manteiga rançosa, lava-se perfeitamente em agua pura e fresca as vezes necessarias, espreme-se e salga-se, e ajunta-se-lhe por cada kilo dez grammas de assucar refinado.

A manteiga fresca, convenientemente salgada, contem 18 por cento de agua, de caseum e de sal.

A manteiga será mais dura quando contiver mais *stearina*, e mais branda quando contiver mais *oleina*. Esta ultima substancia é produzida mais pelas forragens verdes do que pelas seccas, e esta circumstancia, junta ao calor, faz com que a manteiga, no verão, seja mais molle do que no inverno.

Nos paizes onde se fabrique uma grande porção de manteiga, e que se ponha á venda em barris, será bom carbonisar o interior d'estes para que a manteiga não se deteriore tão rapidamente.

Alfredo Ribeiro

Adubos chimicos

Emprego dos adubos chimicos segundo as culturas e a natureza das terras

V

Contextura, classificação e propriedades physicas das terras

Das *terras fortes* só me resta tratar das *terras argillo-humiferas*, conhecidas tambem debaixo da designação de *salões* e de *terras negras* e *turfosas*.

Estas terras quando humidas exhalam um cheiro putrido.

Estas mesmas terras contem no geral 30 ou mais por 100 de *argilla*, 50 ou menos de *areia*, pelo menos 10 de *humus* e nenhum *calcareo* ou o maximo de 5.

As *terras argillo-humiferas* formam com a agua uma pasta negra e tão plastica como as *terras argillosas*, que depois de secca só se quebra a martello, cortando-se bem á faca, sem esfarelar.

Com os acidos não fazem effervescencia apreciavel.

Estas terras na maior parte são formadas por depositos em aguas estagnadas ou pantanosas.

No geral são terras muito acidas e umas vezes completamente estereis e outras de grande fertilidade, segundo a natureza do *humus*.

São terras no geral de *alluvião*, que se encontram em sitios que foram apaúlados, nas margens de rios inundantes.

Na bacia do Tejo encontram-se tractos d'estas terras, nos campos de Benavente e da Gollegã e na bacia da Vouga tambem se observam em vastas superficies.

Terras ligeiras

Quando a proporção da *argilla* desce abaixo de 20 por 100, deixam de se manifestar os effeitos das suas propriedades, para predominarem as propriedades da *areia*, que se eleva a mais de 70 por 100.

Quando a percentagem da *argilla* desce a menos de 10 por 100 e a da *areia* no todo ou na maior parte *siliciosa* se eleva até 80 por 100, aproximadamente a terra é *arenosa*.

As *terras arenosas* n'estas condições, são as *gandaras*, as *arenatas*, as *terras de pinhal*, etc. As *terras arenosas* são de côr branca, movediças sob a acção dos ventos, não tem compacidade nem tenacidade e são muito permeaveis tanto ao ar, como á agua

Completamente desprovidas de consistencia não podem formar pasta com a agua, desfazendo-se os torrões de si difficeis de formar, com extrema facilidade.

Sem cal ou com muit pouca, com os acidos não fazem effervescencia alguma ou quasi insensivel.

N'estas terras a decomposição dos adubos organicos faz-se rapidamente e os productos d'essa decomposição perdem-se facilmente por volatilisação.

As *terras arenosas* são muito quentes e muito seccas.

No geral são mais ou menos estereis, sendo susceptiveis de produzir, só por meio de adubações convenientes, quando não é por este meio conjunctamente com a abundancia de regas.

São assim no geral as *areias* de toda a nossa costa maritima e de identica natureza as que constituem a grande vastidão das antigas e das actuaes charnecas, que formam grandes tractos de terrenos já entrados no dominio cultural ou ainda incultos, ao sul do Tejo, nos districtos de Lisboa, Santarem, Portalegre comprehendendo ainda em parte o de Evora.

Acham-se comprehendidos n'este grande trato parte dos concelhos de Cezimbra, Seixal e Setubal e o total dos concelhos do Barreiro, Moita, Aldegallega, comprehendendo Pinhal Novo, Poceirão, Pegões, Vendas-Novas, etc. etc.

Terras arenosas de formação identica são as de Salvaterra, Escarapim, etc, e de tantas outras localidades, que levaria muito longe especialisar.

Terras arenosas de formação differente porem, são muitas das terras do Minho e Traz-os-Montes, grandes tractos que se encontram nas Beiras, na Extremadura e Alemtejo.

São terras que permaneciam na maior parte incultas ou só cultivadas a longos intervallos com centeio.

Estas terras convenientemente amanhadas e *adubadas*, produzem porem, por assim dizer tudo quanto se quer.

Exemplos eloquentes o attestam em larga e variada escala para as mais variadas culturas.

A vinhateria de Rio Frio é o exemplo mais frisante que conhecemos, de quanto pode a iniciativa e a vontade de um homem como o sr. José Maria dos Santos, para transformar milhares de hectares de charneca improductiva, n'uma vinha que assombra a todos tanto pela sua vastidão, como pelo esmero da cultura e dos tratamentos.

R. Larcher Marçal

Agricultura geral

Contos agricolas

VI

»................ os cachos em flor.
Oh! quando crescidos, maduros, corados,
lustrosos, fragrantes, os vir mos crescer
c'os verdes sarmentos p'ra ir ao lagar...
de que alma, saude se não ha de gosar.

(Da Lyrica de Anachreonte)

— Eram 4 horas da manhã.

A lua acabava de sumir-se no horisonte; e a noite estrellada, clara e linda atè então tornou-se feia, carrancuda e escura ameaçando medonha trovoada. Os astros foram-se toldando pouco a pouco de espessas nuvens privando-nos da luz das estrellas, tão scintilante, clara e limpida; parece que a ridente natureza se havia transformado em tristura: o rouxinol, a cotovia, o verdilhão e tantos outros passarinhos que annunciam a madrugada estavam mergulhados no mais profundo silencio.

Nem os gallos cantam! Louvado Deus.

Ao longe ribombava já o trovão deixando no espaço uns rastos luminosos que se apagam por traz do muro do cemiterio.

Apesar, porem, de apparecerem ao longe inumeros relampagos que n'aquella santinha hora estivesse de vigia veria vultos de pessoas que iam e vinham dando ao mesmo tempo fortes argoladas nas portas do pequeno povoado, ouvindo-se vozes que se saudavam:

— Deus vo dê bom dia, raparigas...

— Eh, lá. Joaquina, he, Julia, eh Jacintha, eh, lá Emilia, — vinde com Deus

E cumprimentando-se com aquella leal e franca alegria que caracterisa as nossas camponezas metteram pés ao caminho que conduz á propriedade.

— Eram as mulheres que iam p'ra ceifa do feno.

*

Debaixo d'um telheiro, sentado no cabeçalho d'um carro de bois, estava um velho ancião espreitando o tempo lastimando-se porque a chuva vinha lavar o enxofre da vinha cuja operação tão cara ficou por ser feita com apparelhos antigos, taes como: folles, borrachas, pucaros com tampa crivada de furos, etc, discreteando por fim sobre muitos outros trabalhos que prendem a imaginação de um homem diligente e cuidadoso.

Era o velho feitor.

Chegado o rancho de mulheres o velho sahiu fóra a espreitar os astros e vendo que a trovoada se dirigia arrastada por uma leve aragem para poente disse:

— Mulheres, toca a pegar nas enxofradeiras e ir polvilhar a vinha de baixo.

Foi um dia abençoado, aquelle.

A atmosphera plumbea que antecedera o momento em que a lua mergulhou na profundeza dos mares evaporou-se e d'ali a pouco tr nspareceu ridente e festiva a natureza inteira.

Até já os gallos cantam, louvado Deus.

*

O sol elevando-se magestoso no espaço aquecia tudo e todos; e do deliciosos gorgeios da passarada que esvoaçava alegre por entre a ramagem do choupal fronteiro destacavam-se duas notas feridas por um «cuculus» cinzento — Cu-Cu, Cu-Cu — que as ondas da brisa arrastavam até á encosta da vinha casando-se com o descante das raparigas que n'aquella santa hora levantavam a rama das cepas para que o pó do enxofre attingisse as folhas não só na face superior mas tambem na pagina inferior.

Santo dia de trabalho, aquelle.

O aroma dos cachinhos em flor impregnava o ambiente de delicado perfume de modo a incutir no nosso coração inextinguivel amor a Deus e ao trabalho; e a terra-mãe á voz do Creador parecia tomar parte na musica divina porque se despojava do seu leite em beneficio de uma vegetação luxuriante, viçosa, repleta de seiva refrescada pelo declinar do sol.

....

A' noitinha, depois de cair da torre a ultima badalada das Ave-Marias, lá iam ellas, as enxofradoras de fatos empoados, cabellos ao vento e cantando alegres como frangas da primeira postura.

Se tu não queres, rapaz,
quem t'obriga mê amor
a dar os passos que dás
por uma tão reles felor.

*

Isto foi a um sabbado.

O homem que vimos de manhã sob o telheiro tambem recolhia a sua casa, de jaleca ao hombro, pensativo.

Já fora da vinha, ainda mal elle tinha encostado a cancella, e collocado a tamela no descanso, alguem lhe perguntou:

— Que é que o preocupa tio Bertholo?

— Preocupa-me — diz elle — preocupa-me o muito enxofre que se desperdiça inutilmente: estes anti-diluvianos apparelhos que p'ra qui se usam não só consomem tempo infinito mas deixam a vinha mal enxofrada porque a maior parte dos pós cae no chão.

— Porque é que vocemecê não compra uma torpilha? pode-lhe custar uns 7$000 réis, mas ao menos faz um trabalho perfeito — e olhe que lhe fica fôrra logo no primeiro anno porque ella faz por dia o trabalho de cinco mulheres; alem d'isso não se perde enxofre relativamente nenhum porquanto o apparelho solta uma nuvem de pó que cerca a cepa por todos os lados, atravessa as varas em todas as direcções terminando por se agarrar ás folhas; é, emfim, um trabalho perfeito e economico...

— Que me diz você, homem! — inquiriu o tio Bertholo.

— Digo-lhe que é uma economia que não admitte contestação.

....

E emquanto os dois homens estudavam o modo de produzir mais em menos tempo echoava na encosta da vinha a ultima phrase de uma cantiga que as raparigas iam decorando para o outro dia, á volta da missa:

E' bonita a enxofradora
com os seus cachinhos em flor;
quem me dera qu'ella fôra
senhora do meu amor.

A. Casal Ribeiro
Lagareiro da Casa Real

Noticias varias

A colheita de trigo d'este anno, em França, é avaliada pelo Ministerio de Agricultura em 114.432.501 hectolitros ou 89.010.485 quintaes, contra 118.212.750 hectolitros ou 91.585.285 quintaes, do anno ultimo. A superficie cultivada f i este anno de 6.479.096 hectares contra 6.509.711, em 1905.

Segundo o relatorio, recentemente publicado «Board of Agriculture», a media do rendimento do trigo no Reino Unido deverá ser este anno de 1.144 litros, por acre (40ares,46) contra 1.194 em 1905 e 981 em 1904; de sorte que a colheita total pode ser estimada em 20.300.000 hectolitros, contra 21.866.000 em 1905 e 13.746.000 em 1904.

A colheita de cereaes na Hungria excede as previsões mais optimistas. Conforme os dados officiaes, a producção é estimada em quintaes metricos: trigo 51.695.100; centeio 13.776.400; cevada 14.523.100; aveia 12.000.800.

Embora a area cultivada de trigo na India fosse este anno inferior 8 °|₀ da semeada no anno passado, o rendimento todavia é calculado em 13 °|₀ mais. Avalia-se em 8.568.000 toneladas, quantidade esta que só foi excedida em 1903-1904, cuja producção foi de 9.641.000 toneladas.

—

O governo portuguez no intento de desenvolver nos mercados suissos o commercio dos productos agricolas do nosso paiz, encarregou o commissario technico de propaganda commercial do Mercado Central de Productos Agricolas de estudar na Suissa a maneira de promover a collocação dos principaes productos, em especial os vinhos e cortiça.

—

A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro acaba de publicar o relatorio da gerencia durante o anno findo, com o balanço e o parecer do conselho fiscal. Por esse relatorio vê se que a totalidade dos vinhos comprados durante o anno, no Douro, para consumo, exportação e distillação, foi 9:800 pipas, importando em 152:912$288 rèis a compra do vinho de exportação, sendo a sua venda superior á do anno findo. A compra de aguardente exclusivamente de vinho importou em 96:566$280 réis, e o vinho vendido para consumo no paiz e exportado foi de 444.782$230, e o comprado no Douro 152:912$288 réis.

—

O Ministro das Obras Publicas, Commercio e Industria, conformando-se com o parecer do Conselho do Fomento Commercial dos Productos Agricolas sobre a representação em que alguns commerciantes pediam que lhes fosse permittido importar trigo para semente, como intermediarios dos lavradores, determinou, por despacho de 14 do corrente, que excepcionalmente, só este anno, seja deferido aquelle pedido devendo comtudo os importadores satisfazer as seguintes prescripções: 1.ª enviarem ao Mercado Central de Productos Agricolas amostras das sementes que pretendem importar indicando a sua procedencia para, sempre que o Mercado o julgue conveniente, poder verificar da identidade da amostra com as sementes importadas; 2.ª apresentarem as requisições prehenchidas, assignadas pelos lavradores e devidamente reconhecidas por tabellião; 3.ª nas requisições devem indicar os lavradores a qualidade das sementes, sua procedencia e as quantidades por extenso; 4.ª o despacho das sementes será feito em harmonia com o disposto no decreto de 1 de agosto de 1901, publicado no Diario do Governo n.º 176 de 9 d'esse mez, que vigorava antes do regimen actual; 5.ª os importadores terão, na occasião de solicitar do Mercado o despacho das sementes, de apresentar um certificado de origem onde deve vir indicada a quantidade a que se refere e bem assim o respectivo conhecimento de bordo; 6.ª todas as sementes importadas pagarão como dispõe o § 4.º do artigo 5.º, por kilo 1|4 de real.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

—=—

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos.
Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, Alemquer e Alemtejo de 11 a 13 graus, 500 a 600 réis, de 13 a 14 graus de 600 a 700 réis.
Brancos—Abafados e bastardinhos 2$000 a 2$200 por 17 litros.

Azeite.— Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 2$400 a 2$600; 2.ª qualidade 2$200 e 3.ª qualidade 2$000 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$700; aguardente de figo, 1$250, 1$300: aguardente de canna (Cabo Verde), 10$500 réis, por garrafão de 16,5 litros; dita de Loanda, 9$500 licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas le 12 botijas botijas (despachadas seis) réis d1$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper

Continuaram a apparecer pequenas partidas de trigos molles aos preços da tabella official.

Trigo exotico.—As cotações por cada 10 kilos, ouro c-i-f. Tejo, são as seguintes: Argentina, 405; Australia, 410; America do Norte, 410; Russia, 400 réis.
Da Roumania (Sulina) chegaram dois carregamentos de trigo danubiano, n'uma totalidade de 6:615 toneladas. De Liverpool vieram 500 saccas de trigo argentino e 900 de trigo indiano. Os trigos para massas continuam muito caros e só pódem ser obtidos para Fevereiro ou Março.

Milho.—De Moçambique 340, por 13,8 litros; americano 480, id.; dos Açores 300, id.; da terra 430.

Cevada.—Cota 360 por 13,8 litros.

Aveia.—E' cotada a 420 réis, por 20 litros

Centeio.—Cota a 540 réis, por 13,8 litros

Arroz.—Descascado, 1.ª qualidade a 1$725 e 2.ª a 1$600 réis.
Em casca—Os preços estão sendo cotados a 740 réis cada 15 kilos.
Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos.

Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos —N.· 1 a 7$650, n.· 2 a 6$900, n.· 3 a réis 6$150, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.

Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$980, por 35 kilos, fina 1$360, por 40 kilos. grossa 1$120 por 35 kilos.

Alimpadura.—Cota 15 réis o litro.

Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$100 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$100, sem caixa, 1$900 por cada 15 kilos.

Favas. — Preços correntes: da terra, velha 500 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 420 e branca a 400, de Italia, 490 por 13,8 litros; da Barbaria, 500 por 13,8 litros, de Smyrna, 490 por 13,8.

Tremoço.—Cota030, réis, por 20 litros.

Batata.— Este genero cota 360 réis por arroba.
A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réis por arroba.

Cebola.—O preço está a 280 réis, por 15 kilos.

Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.
«Flor» em caixas, 2$000 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$800 réis, id. em ceiras, 800, id.

Amendoa.—A côca cota 1$900 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$900, a o,da amarga a 3$600 por 15 kilos.

Avelãs.— Cotam-se á razão 280 réis o kilo.

Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$400, réis por 15 kilos.

Ameixas.— Cotam 3$000, réis por 15 kilos.

Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.

Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.

Pero secco.—Tem o preço de 4$500 a 4$800 réis por cada 15 kilos.

Castanha pilada—Cota 1$250 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350, 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.
As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.
Paios de Portalegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.
A banha nacional é cotada entre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfandega a 4$800 réis idem.
Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:
Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.
Pelles de carneiro 700 a 800 réis cada.

Café Cabo Verde— 5$000.
Coconote, 1$000 réis.
Azeite de palma.—1$650.
Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800
Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 390.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas ocalidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 2$000 a 2$100, de 2.ª 1$900 a 1$950—Cereaes.—Venda nos armazens vor 14 litros.—Milho, 430; Centeio, 560; Fapa, 520; Cevada, 320; Aveia, 280.

ALBERGARIA A VELHA.—Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 660; durazio, 580; Milho da terra, 360; Fava, 400; Cevada, 260; Tremoço, 400; Chicharo, 400; Aveia, 300; Grão de bico, 640; Feijão branco, 560; Encarnado, 640; Batata, por 15 kilos 300; Ovos por duzia, 150.—Para reven 'er—Azeite por 20 litros, 3$800 a 4:200; Vinho, 450 a 900.

ANADIA—Milho branco 15 litros, 420; Farinha de milho, 440; Feijão, 600; Cevada, 400; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 2:400; Vinho tinto, 20 litros, 650; branco, 750; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 360; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:800; de vinho, réis 2:300.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Milho branco, 15 litros, 360; amarello, 370; Feijão branco, 1:000; amarello, 800; fradinho, 480; Batatas, 340 réis

BRAGA.—Medida de 20 litr —Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17|373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 660 tremez 640; Milho branco 390; amarello 360; Centeio 600; Cevada 300; Aveia 280; Arroz 15 kilos 1$000; Feijão branco, 15 litros 760; amarello 700; vermelho 800; rajado 700; frade 580; Grão de bico 820; Batata 300; Vinho branco 20 litros 700; Vinho tinto 550; Vinagre 700; Aguardente 2$700; Azeite 10 litros 2$200 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, 500; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão branco 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, litro 60, dito tinto litro 50.

CHAVES=Cada 15 litros (ant. alqueire.) Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 210 Feijão manteiga, 800, dito branco 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.— Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 vermelho, 620; rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra, 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta, 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400.

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarello, 300, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 660, Centeio 580, Trigo 980; Batatas graúdas 340, Batatas miudas 260; Feijão branco, 1:100; Feijão amarello 800; Feijão vermelho $900, Feijão rajado 740; Feijão mistura 720, Feijão frade (branco) 600 Feijão frade (amarello) 540, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradin0o, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 400; miudo, 440; painço, 950; Trigo tremez, 700; trigo gallego, 700; Centeio 440; Feijão branco, 680; rajado 600; amarello 600; vermelho, 600; Chicharo 500; Grão de bico :880; Batata nova 280; Sal 140; Azeite 20 litros, 5:400; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 1:800; Aguardente 4:000; Ovos de gallinha, duzia 120; Toucinho, 15 kilos, 4:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 300; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340, Feijão branco miudo 550, graudo $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros—Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 510, branco 550, miudo 700, Centeio 510, Feijão amarello 880; branco, 1:000; canario, réis 2:000; fradinho 650 e 690; vermelho, réis 990; Batatas 18 kilos 460: Ovos duzia 120; Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140; Tronchuda cento 80.

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1.ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA —Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 510; Dito amarello 490; Miudo 660; Centeio 500; Feijão amarello 820; branco 920; Batatas, 420.

SANTO THYRSO.—Medida de 17|316. Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado grande, 5$100; Amarello grande, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200.—Medida de 20 litros.—Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 litros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Tri6o broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros. 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700, Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.—Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200 Gallinhas 600.

3.º ANNO. — N.º 91 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | OUTUBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno	1600 réis
Um semestre	800 »
Numero avulso	50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção.................... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações.................... 30 » » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.
Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

SUMMARIO

Lacticinios

O leite e seus derivados

III

O QUEIJO

Muito antigo e generalisado entre os differentes povos, o fabrico do queijo é o meio de aproveitar o leite que não tem extracção em natureza, convertendo-o assim n'um producto de maior duração, de facil transporte e venda prompta.

Como o liquido, d'onde provem, o queijo é um alimento saboroso e rico em materias azotadas e gordas, e tem largo consumo tanto no humilde tegurio do pobre trabalhador rural, como no mais opulento palacio dos fadados pela deusa Fortuna.

A maior parte do leite produzido no nosso paiz é convertido em queijo, uma pequena parte produz manteiga.

Tanto n'um como no outro artigo ha já alguns productores afamados.

O valor total dos leites produzidos em Portugal talvez não seja hoje muito inferior a 2.000:000$000 réis, e dos queijos a 4.000:000$000 réis, em numeros redondos. O da manteiga é muito menor, mesmo tendo em vista a que se fabrica com margarina. e que vae á conta de manteiga natural, processo que se tem desenvolvido no paiz e que lança ao commercio interno esta manteiga em barris como se fossem oriundos dos centros productores da *nossa fiel alliada.*

Fabrica-se o queijo com o leite das vaccas, das ovelhas e das cabras, quer extreme quer associado.

Os queijos dizem-se *magros* quando são feitos com o leite desnatado, e *gordos* quando pelo contrario ao leite de que se fabricam se reunir nata de outro leite.

Tanto uns como outros são *frescos*, quando ainda conteem soro; e *curados* quando, já seccos pela fermentação que soffreram, attingiram o ponto de maturação mais saboroso.

Os queijos *frescos*, se não levaram sal algum, tambem se chamam *doces*.

Os queijos ainda se dividem em *molles* e *duros*. São molles quando não foram imprensados e são de natureza manteigosos: duros são os queijos muito espremidos, e que mostram a pasta firme, unida, completamente enxuta e dura.

O fabrico dos queijos comprehende os seguintes trabalhos: *formação da coalhada*, *abrimento* e *ajuntamento* d'esta, *encinchamento*, *salga* e *cura* dos queijos.

O leite coalha expontaneamente, ou pela acção do calor, dos acidos, dos sumos d'algumas plantas, como o cardo e a alcachofra, e pela coalheira (4.º estomago do cabrito, da vitella, do cordeiro ou do leitão antes de desmamados).

Não se deve deitar coalhada de mais nem de menos, para que o leite não fique em farrapos desligados, que tornam o queijo secco e farelloso, nem fique pouco firme, dando um queijo molle e com facilidade de azedar.

O leite ou é coagulado a frio ou a quente, isto é, a uma temperatura de 28.º a 30.º centigrados ou eleva-se esta temperatura a 50.º ou 60.º D'este se obteem os queijos *crus* e os *cosidos*.

O processo a frio é usado para os queijos frescos, molles e de pouca duração; e o outro para os queijos de pasta firme, seccos e de longa duração.

A massa dos queijos cosidos contém, além da manteiga e da caseina, a albumina coagulada pelo calor.

Se se quer dar alguma côr ao queijo, introduz-se este n'uma boneca de trapo de linho e se deixa macerar no leite, e depois é que se lança a coalheira. Passadas duas horas deve o leite estar coagulado.

Separado o coalho do soro, desmancha-se ou abre-se a coalhada com uma faca de pau, para lhe ti-

rar algum soro que fica; e deixa-se em descanço durante algum tempo, decantando o soro que ainda restar.

Em seguida deita-se o coalho n'uma *forma* ou *cintel* de madeira e cobre-se com um panno de linho, sobre o qual se põe uma taboa carregada de pedras para lhe espremer o soro. Depois vae a massa á galga do moinho, para a reduzir a massa fina, sendo em seguida ajuntada ou reunida á mão e espremida na *barrileira*, que é uma mesa com um rego cavado em volta e escoante para deixar correr o soro n'um balde.

D'este modo se acha a masa prompta a entrar nos *cinchos*, operação que se faz sobre uma meza ou *barrileira*.

Convém notar que, no processo de coagular a quente, quando o leite chegou a 30.° é que se lhe deita o coagulante, agitando o leite. Passados 20 minutos está a coalhada formada. Depois corta-se esta e bate-se com o soro que d'ella saiu ou leva-se ao moinho, para lhe dar homogeneidade; indo outra vez na caldeira ao fogo até chegar lentamente á temperatura de 50° ou 60°. Deixa-se em seguida esfriar e decanta-se o soro sobre um panno. D'aqui vae á *barrileira*, como se disse.

Depois de encinchado o queijo é levado á prensa, onde fica apertado durante umas duas horas.

Tira-se da prensa e escalda-se em agua a ferver, embrulha-se em pannos, e volta á prensa, onde fica durante um dia. Passadas 24 horas mudam-se-lhes os pannos, e se não mancham estes é porque estão sufficientemente espremidos.

A salga dos queijos faz-se de varias maneiras; depois de bem espremidos mergulham-se os queijos por alguns dias em salmoira; ou pulvilham-se de sal moído; ou pisa-se o sal e reune-se ao cardo tambem pisado ou a outro qualquer coagulante, mettendo tudo n'uma boneca de panno que se lança no leite. Os queijos de leite de cabra extreme são salgados só depois de feitos, pulvilhando-os ora d'um lado ora do outro, porque se levarem o sal no leite tomam a côr amarella dos de ovelha. Gasta-se ordinariamente dois kilos e meio de sal por 50 a 100 de queijo.

Geralmente secca-se ou cura-se o queijo sobre estantes ou prateleiras, limpando-as de dias em dias. O melhor é collocal-os de cutello sobre um systema de reguas como persianas, para ficarem bem arejados e não azedarem. N'esta occasião tambem se costuma pulvilhal-os com sal, porque esta substancia ajuda aquella fermentação que o queijo soffre na sua cura, e evita a putrefacção. Durante a fermentação do queijo augmenta a manteiga á custa da caseina e formam-se certos acidos gordos, que lhes dão o sabor e aroma peculiares a cada queijo.

Alfredo Ribeiro

Agricultura geral

CULTURA DO ARROZ

A cultura do arroz exige uma temperatura elevada durante quatro ou cinco mezes, pelo menos. Convem-lhe uma exposição meridional, e uma situação, que não seja sombria. O terreno pingue, humido e naturalmente fertil, é preferivel.

O solo dos arrozaes póde ser fertil, ou por si mesmo, ou pela decomposição de materias animaes e vegetaes, activadas sem cessar pela acção da agua para poder produzir sem estrume o arroz por muitos annos consecutivos. Ha terrenos tão ricos, que corre risco de n'elles acamar, ou tombar o arroz — o que inutilisaria a colheita: faz se lhes então succeder outros cereaes, principalmente o milho graúdo. Ha arrozaes, onde o arroz é cultivado sem interrupção; n'outros todos os quatro, cinco ou seis annos se submette a um anno de alqueive, durante o qual se estruma; ou então adopta-se uma cultura alternada do milho e linho. De resto os estrumes são convenientes de tempos a tempos, e de muita vantagem para os terrenos mediocres.

O arroz, cercado por todos os lados de agua, que se deve constantemente renovar, tira d'esta quasi toda a sua nutrição, e por isso cança muito pouco as terras. As proprias folhas, e a presença da agua antecipam tambem muito efficazmente a evaporação dos principios fertilisadores, e a propagação das hervas. Resulta d'aqui que as colheitas, que succedem immediatamente á do arroz, são limpas, abundantes, de muita vantagem, e póde prolongar-se a cultura d'este gramineo por muitos annos successivos sobre o mesmo terreno com mais vantagem do que para a maior parte dos outros gramineos.

Ainda que o arroz prefira um terreno fertil, todavia póde dar bons productos n'um solo mediocre, com tanto que a camada inferior da terra retenha em sua superficie a agua e materias fertilisantes. Diz-se que esta planta é muito productiva em terrenos salgados, podendo assim tornar se a sua cultura muito vantajosa nas nossas costas maritimas ou terrenos adjacentes.

As aguas preferiveis para os arrozaes são as de rios ou regatos, depois as dos lagos ou lagôas; as de nascentes ou poços são as menos convenientes como as mais frescas e menos proprias para a vegetação; mas quando não haja outras devem estar em deposito n'um lago grande e pouco fundo, ou serem temperadas com estrume animal.

O terreno dos arrozaes deve ser lavrado não muito profundo, principalmente o mediocre.

A cultura do arroz não póde ser estabelecida com vantagem, senão n'um bom terreno, nivelado, ou com uma pequena inclinação, a fim de favorecer a entrada e sahida da agua, proximo d'um rio ou de outro qualquer deposito de agua favoravel, afastado, quanto fôr possivel, de arvoredos, por causa da sombra e das aves, convenientemente preparado com lavouras e adubos.

Antes de proceder á sementeira, deve dividir-se o solo em repartimentos ou taboleiros quasi eguaes, quadrados e contiguos, cuja extensão deve ser proporcionada ao declive ou inclinação mais ou menos forte do terreno. Estes pequenos taboleiros são separados uns dos outros por pequenos vallados, ou combros de terra, cuja altura e espessura se proporcionam ao volume d'agua, que devem conter. Estes combros servem para se andar e para reter a agua, e devem ter aberturas oppostas para a introducção e escoamento das aguas. O solo das taboleiros deve ser plano e bem nivelado para a agua estar em toda a parte em egual altura.

A epoca mais favoravel para a sementeira é ordinariamente em abril para os arrozaes novos e em meiado de maio para os antigos, cujo terreno arrefecido por uma inundação prolongada precisa de estar exposto aos raios do sol para ser aquecido. No momento de semear deve introduzir-se-lhe a agua e quando esta estiver uniformemente espalhada, com pouca altura, entra dentro do taboleiro um homem descalço e semeia o arroz como o trigo. Na Asia semeiam o arroz aos regos, e

na India e China transplantam-o geralmente (tendo-o semeado em alfobres) quando tem quinze a dezoito centimetros de altura. N'outras regiões semeiam-n'o como o trigo, e não lhe introduzem a agua senão depois de estar semeado, e a terra gradada ou esterroada.

A semente deve conservar se com a casca ou capsula, e estar de molho em agua um ou mais dias antes de semear-se.

O tratamento do arroz consiste em distribuir a agua que deve ser muitas vezes renovada e sempre corrente, mas em pouca quantidade, ou pequeno volume, durante a vegetação da planta, devendo esgotar-se uma ou duas vezes para poder mondar ou sachar o arroz. Ao fim de dez ou quinze dias principiam a apparecer fóra d'agua as primeiras folhas; é preciso então augmentar a quantidade de agua, de sorte que a extremidade das folhas esteja sempre boiando ao cimo de agua até que a haste tenha o sufficiente desenvolvimento para se poder sustentar, o que se conhece pela existencia do primeiro nó, e uma côr verde carregada. N'este periodo de vegetação do arroz inundado, faz-se escoar a agua para dar mais consistencia ás plantas, e permittir o arrancamento das hervas prejudiciaes; mas convem restituir-se-lhe a agua em maior abundancia, logo que o arroz principie a fazer se amarello e dê mostras de soffrer. Esta nova inundação activa com promptidão o seu crescimento, e por isso deve-se sempre augmentar a agua, principalmente no tempo das calmas e da flôr. Os combros ou banquetas devem estar sempre limpos e desembaraçados.

Antes do arroz estar em flôr, isto é, pelo meiado de julho, deve espontar-se com uma foice. Esta operação facilima dá o vantajoso resultado de, mais firme a planta, espigar, florescer e amadurecer mais egualmente.

O arroz floresce quinze dias depois de espontado, e o grão forma-se ao cabo de outros quinze dias; quanto maior fôr n'este periodo a abundancia ou altura de agua e de calor, maior será tambem a quantidade de arroz em grão.

Quando a espiga e a palha se tornam amarellas—signal de maturação—deve tirar-se a agua dos taboleiros e escoarem se totalmente para que a terra enxugue.

A colheita faz-se ordinariamente cinco mezes depois da sementeira, nos fins de setembro. Ceifa se pelo meio da palha, conduz-se á eira, malha-se ou debulha-se, limpa-se e criva-se, como o trigo, deixando-se seccar na eira sufficientemente; e descasca-se e branqueia-se n'um moinho ordinario de fazer farinha, tendo previamente forrado de cortiça a mó, ou pedra para o grão não ser triturado; depois é peneirado, joeirado e escolhido.

Contos agricolas

VII

«................................
e aos seus amigos bois socios dos seus destinos

(Georgicas)

O medico estacou a Russa em frente do portão onde se encontrava uma rapariguita a tiritar com frio tapada por um chaile velho que mal lhe resguardava o peito.

— Que fazes ahi, minha filha?

— Estou de guarda para que o sr. medico não passe para cima porque infelizmente temos necessidade dos seus serviços.

— Então o que ha? tu sabes que nunca passo sem fallar.

E ao tempo que a pequena o informava do que havia lá por casa espetou o guarda sol no chão para melhor se desmontar prendendo em seguida a jumenta ao ferrolho da cancella á sombra da enorme figueira que cobria todo o caminho da qual pendiam formosos martyrios, onde ladinas habitantes de umas colmeias proximas sugavam deliciosas gottas de nectar.

Por entre as ondas de luz e frescura d'aquella manhã o aroma do feno do palheiro e das medas de tojo verde amontoado á porta da arribana mesclava-se com o da folhagem miuda das roseiras, do alecrim e da alfazêma que em espiguetas á roda dos cortiços pareciam virar-se para o ceu como a agradecer ao Creador a santa paz que reinava n'aquelle pequeno povoado.

*

As leiras de centeio agitadas pela aragem curvavam-se em ondulações, e, por entre aquelles bellos campos de verde, cortados por muros de pedra solta, vinha o bom do medico embebido nas considerações philosophicas que de continuo lhe assaltavam o espirito, taes como: a composição chimica das plantas ser egual á do corpo humano. O que, porem, lhe prendia mais a attenção era o facto de a começar de certa altura para baixo ser impossivel differençar um do outro reino, e concluia: «por mais consideraveis que sejam as differenças que a vista nos mostra existir entre o reino vegetal e animal, ellas esbatem-se pouco a pouco a ponto de não haver classificação para esse corpo de escala inferior que tentamos conhecer. E, por fim zangado concluia em voz alta:» quer a humanidade queira quer não queira ha de concordar que o velho Adão foi um zoophito e que ao fim da 21.ª transformação era um chimpanzé (1).

(1) Heackel (Hist. Univ. 140) diz que era coberto de pello.

Estas ultimas palavras proferidas em voz alta e com algum desprezo por aquelles que se julgam feitos de barro mais fino, não só denunciaram a aproximação do medico mas tambem atrahiram a attenção d'alguem que lhe perguntou:

— Então nossos paes foram mais inferiores que o macaco? (2).

Muito boa pessoa, o medico era capaz de attender uma criança um dia inteiro, mas não havia de sonhar que alguem estava doente porque então largava carros e carretas, e se ás vezes se demorava mais, era devido á sua velha jumenta não poder galopar. Por isso, mal elle lobrigou a pequena encostada á cancella da Florinda começou a bater com os tacões na barriga da burra sem mesmo corresponder ás saudações dos trabalhadores que debulhavam trigo n'uma eira proxima. Posto pela pequena ao corrente do que se tratava o bom homem exitou, consultou a sua consciencia, deu ainda uma volta consultando o horisonte e por fim entrou precipitadamente no pateo encaminhando-se para a arribana onde era aguardado com anciedade por uma formosa creatura.

*

— Sim, menina Florinda, faço-o attendendo á gravidade da doença, todavia, lembro-lhe que atè hoje ainda não metti fouce em seara alheia. Se assim procedo hoje é porque o meteorismo é uma doença que deixa poucas horas de vida ao animal atacado d'elle; e, como as suas gallinhas e a sua Marcina são o sustento de sua casa não devo por modo nenhum consentir que ella morra.

— Obrigada, senhor, obrigada: eu já chamei o tio Jerolimo, mestre alveitar, mas elle não veiu ainda.

Sem querer ouvir mais nada o sabio e virtuoso homem de sciencia puxa pelo bisturi, encosta a mão esquerda sobre a ilharga da vacca e crava-lho entre a ultima costella e a ponta da anca, até chegar ao vazio, em cujo orificio mette um caniço que segura com um cordel.

Feito o tratamento perguntou: deu-lhe herva humida e quente, não é verdade?

— Sim, doutor, esqueci-me de a espalhar, e ...

— E, atalhou o medico — ia ficando sem a sua Marcina.

*

E já montado na sua burrinha, ao tempo que lhe batia com os calcanhares na barriga jurava aos deuses nunca mais dar foiçada em seara alheia—cada um no seu officio—dizia.

Ao passar a esquina voltou-se na sella

(2) Darvin diz que ambos os sexos tinham barba. Wahlace diz que viviam em rebanhos. (Doutrinas transformistas).

e recommendou: cautela com as hervas quentes ou molhadas, ouviu?

—Sim, senhor doutor.

A. Casal Ribeiro
(lagareiro da Casa Real)

Noticias varias

Um hospital para peixes. —Talvez se supponha que todos os peixes teem uma saude de ferro e ignoram o que sejam incommodos de molestias; assim não é, porém. Como todos os outros animaes, tambem são elles victimas das doenças e, principalmente, quando vivem em captiveiro. Por isso, um grande aquario, como o que existe em New-York, tem como collorario necessario uma enfermaria ou um hospital; e, o que parecerá surprehendente, o remedio quasi exclusivamente empregado são os banhos! A explicação, porem, é que os peixes de que se trata são peixes de agua doce e os banhos em questão são banhos de mar.

Nada, com effeito, é melhor para um peixe de agua doce do que uma pequena estação de banhos salgados; elles serão de pequena duração e mornos. E quando os doentes estão enfraquecidos junta-se á agua do mar certa quantidade de agua doce. Os peixes de mar são tambem mettidos em agua doce quando doentes, mas não parece que elles tirem d'este tratamento o mesmo resultado que os outros seus companheiros de agua doce tiram dos banhos salgados.

E' facil de explicar a acção da agua salgada: a quasi totalidade das molestias dos peixes, é devida a parasitas, a cogumelos, que vivem sobre a pelle. A agua do mar extingue os parasitas; a susceptibilidade variando segundo as especies. O lucio é um dos mais atacados, declara a estatistica do hospital para peixes de New-York; a truta, indemne em outras epocas, tem-se mostrado ultimamente muito sensivel: do mesmo modo o salmão. A vida em captiveiro não os protege de modo algum. As carpas, ao contrario, mostram-se resistentes e robustas; são peixes que mais raramente exigem a sua estação de banhos salgados.

A vinha e as irrigações. — O «Sacramento Bee», jornal da California, diz que a Companhia d'aguas e mineira de Natoma, a qual cultiva cerca de 1:400 hectares de vinha nas encostas do districto de Sacramento, abandonou completamente o uso das irrigações para as vinhas destinadas á vinificação. A companhia tem sempre grande abundancia d'agua, mas a experiencia convenceu os directores de que o melhor vinho provém sempre de vinhas não irrigadas, como tambem de que as vinhas medram mais sem irrigações.

Aqui está uma victoria da «qualidade» sobre a «quantidade», principio que defendemos ha muito, principalmente com referencia ás regiões que produzem especialidades como o Douro.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

—=—

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos.
Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, de 11 a 14 graus 500 a 600, de 13 a 14 graus 600 a 700; Alemtejo de 11 a 13 graus. 550 a 700, de 13 a 14 graus 700 a 750; do Algarve de 11 a 13 graus 550 a 700 e 13 a 14 graus 650 a 750 réis.
Brancos—Abafados e bastardinhos 2$200 a 2$500, por 17 litros.
Os brancos communs cotam 500 réis, por 17 litros.

Azeite.— Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 3$000, 2.ª qualidade 2$800 e 3.ª qualidade 2$300 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$800; aguardente de figo, 1$100, 1$200: aguardente de canna (Cabo Verde), 11$500 réis, por garrafão de 16,5 litros: dita de Loanda, 10$500; licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas le 12 botijas botijas (despachadas seis) réis 10$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper 15$000 réis por 15 litros.

Cereaes.—Trigo nacional: Os preços reguladores da tabella official do Mercado Central de Productos Agricolas são os seguintes:

Pezo em kilo por		Preços em réis			
		Molle		Rijo	
Hect.	13,8 litros	Kilo	13,8 litros	Kilo	13,8
81	11,18	72	804	69	771
80	11,04	71	783	68	750
79	10,90	70	76[illegible]	67	730
78	10,76	69	742	66	710
77	10,63	68	722	65	690
76	10,49	67	702	64	671
75	10,35	66	683	63	652
74	10,21	64	663	62	633
73	10,07	61	644	61	614

Os trigos molles cotam se com 3 a 4 réis abaixo da tabella official e os rijos com 4 a 6 réis abaixo da mesma tabella.

Trigo exotico.—Nos primeiros cinco mezes d'este anno foram importados para consumo no paiz 83:232:470 kilog. de trigo exotico, no valor de 3 373:879$000 réis. Em egual periodo do anno passado haviam sido importados 79.179:750 kilog. do mesmo cereal, no valor de 3.209:703$000 reis.

Milho.—Da terra 420 por 13,8 litros; em armazem; da ilha amarello fino 330 e o branco 310 por 13,8 litros a bordo.

Cevada.—Cota 230 por 13,8 litros.

Aveia.—E' cotada a 240 réis, por 20 litros

Centeio.—Cota a 400 réis, por 13,8 litros

Arroz.—Descascado, 1$350, por cada 15 kilos.
Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos

Farinhas. - Preços por sacca de 75 kilos —N.º 1 a 7$650, n.º 2 a 6$900, n.º 3 a réis 6$300, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.

Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$000, por 40 kilos, fina 1$360, por 40 kilos, grossa 1$375.

Alimpadura —Cota 10 réis o litro.

Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$000 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$000, sem caixa, 1$800 por cada 15 kilos.

Favas. — Preços correntes: da terra, velha 440 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 340 e branca a 380, de Italia, 440 por 13,8 litros; da Barbaria, 450 por 13,8 litros.

Tremoço.—Cota 280, réis, por 20 litros.

Batata.— Este genero cota 420 réis por arroba.
A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réis por arroba.

Cebola.—O preço está a 500 réis, por 15 kilos.

Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.
«Flor» em caixas, 2$100 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$200 réis, id. em ceiras, 800, id.

Amendoa.—A côca cota 3$000 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$000.

Avelãs.— Cotam-se á razão 2$700 réis os 15 kilos.

Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$700, réis por 15 kilos.

Ameixas.— Cotam 2$900, réis por 15 kilos.

Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.

Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.

Pero secco.—Tem o preço de 2$500 a 2$700 réis por cada 15 kilos.

Castanha verde.—Cota 700 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350, 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.
As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.
Paios de Portalegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.
A banha na cional é cotada entre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfandega a 4$800 réis idem.
Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:
Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.
Pelles de carneiro 700 a 800 réis cada.

Generos coloniaes

Café Cabo Verde, 5$000. Coconote, 1$000 réis. Azeite de palma, 1$650.
Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800.
Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 390.

Cortiças

Preços correntes no nosso mercado Em «prancha»: 1.ª qualidade, 100 a 300 por kilogramma. grossa 40 a 200; id. de pesca, 15 a 30. «Rolhas»: para vinho, 21 linhas, 2$800 a 3$500 por milheiro; para gazosa, 18 linhas, 1$400 a 4$000; para cerveja, 15 linhas, 700 a 2$000 réis.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas ocalidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 3$000, de 2.ª 2$800. Cereaes Venda nos armazens vor 14 litros.—Milho, 420; Centeio, 400; Fava, 420; Cevada, 320; Aveia, 160. Trigo, 700. Vinho, 1$000 réis por 20 litros.

ALBERGARIA A VELHA.— Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 600; durazio, 640; Milho da terra, 400; Fava, 460; Cevada, 300; Tremoço, 300; Chicharo, 500; Aveia, 200; Grão de bico, 700; Feijão branco, 700; Encarnado, 740; Batata, por 15 kilos 220; Ovos por duzia, 160.—Para revender—Azeite por 20 litros, 5$600 a 6:000; Vinho, 450 a 600.

ANADIA —Milho branco 15 litros, 450; Farinha de milho, 460; Feijão, 500; Cevada, 440; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 3:100; Vinho tinto, 20 litros, 700; branco, 800; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 260; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:600; de vinho, réis 1:800.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Milho branco, 15 litros, 360; amarello, 370; Feijão branco, 1:000; amarello, 800; fradinho, 480; Batatas, 340 réis

BRAGA —Medida de 20 litr —Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17[373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 600, tremez 580; Milho branco 420; amarello 360; Centeio 580; Cevada 340; Aveia 300; Arroz 15 kilos 1$240; Feijão branco, 15 litros 770; amarello 820; vermelho 800; rajado 680; frade 450; Grão de bico 750; Batata 300; Vinho branco 20 litros 750; Vinho tinto 700; Vinagre 700; Aguardente 1$500; Azeite 10 litros 2$900 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, a 600; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão branco 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, litro 60, dito tinto litro 50.

CHAVES=Cada 15 litros (ant. alqueire.) Milho branco, 300; dito amarello, 00; Centeio, 240 Feijão manteiga, 800, dito branco 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.— Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 vermelho, 620: rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra, 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta, 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400,

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarello, 300, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 760, Centeio 540, Trigo 920; Batatas graúdas 440, Batatas miudas 340; Feijão branco, 1:060; Feijão amarello 950; Feijão vermelho $950, Feijão rajado 840; Feijão mistura 820, Feijão frade (branco) 700 Feijão frade (amarello) 640, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradinOo, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA.— Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 400; miudo, 440; painço, 950; Trigo tremez, 700; trigo gallego, 700; Centeio 440; Feijão branco, 680; rajado 600; amarello 600; vermelho, 600; Chicharo 500; Grão de bico :880; Batata nova 280; Sal 140; Azeite 20 litros, 5:400; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 1:800; Aguardente 4:000; Ovos de gallinha, duzia 120; Toucinho, 15 kilos, 4:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 300; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

LOUZÃ. — Preços por alqueire 13,745. Milho branco, 320; amarello, 310. Trigo, 580. Centeio, 400 Cevada, 280. Feijão branco, 600. frade 570 Batatas, 220. Azeite, 10 litros 3$000. Vinho, 20 litros 700. Carne de vacca ou vitella, kilo 200. Carne de porco, 15 kilos 3$060. Ovos, duzia 130 réis

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340, Feijão branco miudo 550, graudo $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros —Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 640, branco 650, miudo 700, Centeio 550, Feijão amarello 1:040; branco, 1:100; fradinho 740; vermelho, réis 1$100; Batatas 18 kilos 380: Ovos duzia 150; Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140.

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1.ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA —Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 510; Dito amarello 490; Miudo 660; Centeio 500; Feijão amarello 820; branco 920; Batatas, 420.

SANTO THYRSO. — Medida de 17[316. Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado grande, 5$100; Amarello grande, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200. —Medida de 20 litros.—Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 litros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Tri6o broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros. 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700, Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.—Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200. Gallinhas 600.

3.º ANNO. — N.º 92 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | NOVEMBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno .... 1600 réis
Um semestre .... 800 »
Numero avulso .... 50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO)

Por uma só inserção .... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações .... 30 » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.

Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

SUMMARIO

A QUESTÃO VINICOLA

Na sala *Portugal* da Sociedade de Geographia de Lisboa, realisou-se, no dia 7 do corrente mez, pela uma hora da tarde, uma reunião, a que assistiram mais de 5:000 viticultores, para tratar da magna questão vinicola. Esta reunião foi convocada pela camara municipal e commissão de viticultores do concelho d'Alemquer, d'accôrdo com a Real Associação Central de Agricultura Portugueza.

A sessão foi aberta pelo sr. José Daniel Valente, vice-presidente da camara d'aquelle concelho, que depois de explicar o fim da reunião, propoz para dirigir os trabalhos o sr. dr. Domingos Pinto Coelho, que foi muito acclamado.

Além do sr. Pinto Coelho, que fez um magnifico discurso, fallaram os srs. D. Manuel de Noronha, Visconde de Corncbe, Manuel Pestana, Salles Henriques, Guilherme Macieira e Visconde da Ribeira Brava.

Pelo sr. D. Manuel de Noronha, o que mais largamente tratou do assumpto, demonstrando mais uma vez a sua competencia, foi apresentada a seguinte

Moção

«A assembléa resolve que em primeiro logar se discuta a questão do protesto contra a restricção da exportação pela barra do Douro, e que, decidida e approvada a respectiva representação- protesto se interrompa a sessão até que os delegados por ella nomeados junctamente com os viticultores que assim o desejarem, se dirijam ao parlamento onde apresentarão ao sr. presidente do conselho de ministros e aos presidentes das duas camaras a representação approvada.

Da resposta do sr. presidente do conselho a referida commissão virá dar conta á assembléa que a seguir se reunirá novamente n'esta sala, tendo feito conhecer ao sr. presidente do conselho que tem este mandato, devendo então serem discutidos os alvitres que se jujguem consentaneos com a situação da vinicultura em geral».

Esta moção foi estrondosamente applaudida.

Por fim foi lida e approvada a seguinte

Representação

«Senhores»: A assembléa reunida hoje em uma das salas da Sociedade de Geographia e composta da representação de muitas camaras municipaes, syndicatos, associações agricolas e de muitos viticultores do centro e sul do reino, vem representar perante o parlamento, com muito respeito, mas não menos energia, contra a approvação da proposta de lei relativa aos vinhos do Douro, na parte referente á restricção de exportação de vinhos portuguezes pela barra do Porto.

Senhores! O que principalmente fere na proposta governamental é que, sendo geraes de um extremo ao outro do paiz os queixumes da vinicultura, victima d'uma crise de abundancia, o governo, longe de attender a todos, só entendeu proteger uma determinada região, proporcionando-lhe privilegios—aliaz contraproducentes, mas com sacrificio e prejuizo tão indiscutiveis para os demais vinicultores, que o proprio governo teve de o reconhecer no relatorio da sua proposta.

Assim, a situação dos vinicultores do centro e sul é esta: que, ao cabo de muitas representações aos poderes publicos, pedindo protecção e alargamento dos mercados, o governo responde lhes não só não deferindo ao que elles pedem, mas restringindo ainda, do mais cruel modo, os mercades existentes!

Senhores! A idéa da restricção da barra é tal ponto absoluta, contraria aos principios economicos correntes e condemnada por uma experiencia decisiva, que mal se comprehende como pudesse ter agora renascido como providencia salvadora!

O governo, ao propol-a, parece ter esquecido todos os precedentes d'esta questão.

A restricção da barra do Douro já vigorou largo periodo, muito mais que sufficiente para se fazer uma experiencia decisiva do regimen.

E em 1865 as consequencias d'esse regimen eram de tal modo funestas e a situação do Douro tão afflictiva, que em abril d'esse anno uma reunião de vinicultores da região, celebrada em Peso da Regoa, votava a abolição da restricção da barra.

Em novembro do mesmo anno, o governo de então apresentava ao parlamento uma proposta, cujo artigo fundamental era o seguinte:

«E' livre a exportação pela barra do

Porto, de todos os vinhos produzidos em territorio portuguez».

Grande seria o nosso desejo de fazer transcripções d'essa proposta e do muito que se disse por occasião da discussão parlamentar. Mas, sem querermos alargar desmedidamente esta representação seja-nos licito reproduzir da proposta o seguinte:

Nos luminosos relatorios (dos srs. Serpa Pimentel e João Chrysostomo) refere-se a mananeira inaudita por que se estabeleceu o monopolio do Douro; a escala ascendente da legislação vexatoria: os principios da justiça e moralidade que foram postergados, e finalmente a impotencia de todos esses desvarios para os fins que imaginaram os seus auctores... «E tendo decorrido 45 annos, já para estudos e já para promover a transição, entendo que é chegado o momento de extirpar da nossa legislação uma anomalia que nem a maxima parte dos portuguezes nem estrangeiro algum ainda comprehendeu!»

A anomalia extirpada então, quer o governo agora resuscital-a, ao cabo de quarenta annos!

Sobre esta proposta falaram muitos deputados do Douro, alguns a combaterem por vir desacompanhada de providencias, nenhum ousou combater a idéa fundamental da abolição da restricção.

Uma proposta de simples adiamento por dois annos, do deputado José Julio, apenas colheu 6 votos.

E tendo a proposta sido começada a discutir em sessão de 7 de novembro, 30 dias depois era lei do paiz!

Ninguem supporia então que algumas dezenas de annos depois, alguem inventasse, para accudir ao Douro, a resurreição de um regimen tão ruidosamente fallido!

O grande argumento do governo é que o Douro tem direito ao nome de «Vinho do Porto» e que é indispensavel garantir-lh'o efficazmente.

Mas esse direito ninguem lh'o contesta, só se contesta a efficacia dos meios empregados, só se contesta o direito de, para conseguir tal fim, privar portuguezes do uso liberrimo de uma barra portugueza.

O vinho do Porto não é puro producto do sumo da uva; basta-lhe a qualidade de vinho licoroso para logo implicar a addição de alguma coisa mais. E qual a quantidade e qualidade das addições e lotações, só a tradição o pode determinar e não quaesquer diplomas legislativos.

Querer á força de regulamentos produzir um vinho puro é uma utopia.

Dentro da demarcação não existem, a par dos vinhos finos, outros mais ordinarios? Como prohibe a proposta a lotação d'estes com aquelles? A proposta sancciona pois a adulteração com vinhos ordinarios desde que estes sejam de certa região. E prohibida a lotação, embora com vinhos portuguezes finos, só porque estes não pertençam á região privilegiada!

Mas o proposito irritante por parte do governo de privilegiar uma região e de opprimir toda a restante viticultura nem só por isso se manifesta.

Ao passo que no Douro as contribuições prediaes se não cobram, e que o vinho respectivo é isento do real de agua, aos vinicultores do sul continuam a exigir-se pontualmente as contribuições e o imposto de consumo é modificado, mas no sentido do aggravamento!

Além d'isso a exportação d'aguardente portugueza prohibe-se para a Madeira, e, quando chegado o final do anno vinicola, os vinhateiros do sul esperavam os usuaes compradores, publica-se o projecto ameaçando o fechamento da barra.

Senhores. Os vinicultores do centro e sul precisam accentuar que a simples publicação da proposta, seja qual fôr a sua sorte, constituiu para elles um grave e já irremediavel damno, vindo produzir a paralysação das transacções, precisamente quando mais necessario se tornava o seu incremento!

A ambição, aliaz legitima do Douro, de recuperar para os seus vinhos os altos preços de outr'ora, é uma utopia!

A verdade é que a epoca dos vinhos licorosos caros passou.

Uma insistente propaganda medica combate o uso dos vinhos alcoolisados; e como essa propaganda se exerce precisamente junto das classes ricas, das que consumiam os vinhos de alto preço, é d'ali a restricção do seu consumo.

De tal modo soffre não só o vinho do Porto, mas todos os vinhos licorosos do mundo, o Xerez, o Madeira, o Malaga, etc.

Querer obrigar Portugal a exportar vinhos caros, é fatalmente restringir a exportação, de modo ameaçador para o equilibrio já tão compromettido da sua balança commercial.

E esse sacrificio que assim se nos quer impôr, reverterá ao menos em beneficio dos nossos irmãos do Douro?

Pelo contrario! A massa dos vinhos do Porto, que até agora se encorporava com optimos vinhos portuguezes e assim encontrava venda, passará a encontrar mercado muito mais difficil.

E o unico resultado será que a lotação, em vez de se fazer com vinhos portuguezes em vantagem nossa, dos consumidores e do credito dos vinhos de Portugal, far-se-ha com vinhos estrangeiros lá fóra!

Além de que, o que a menos se exportar de vinhos licorosos portuguezes, de preço accessivel, será preenchido com os falsos «Portos», de Cette, Tarragona e Hamburgo.

Assim, o parlamento portuguez estará fabricando leis para prejudicar os viticultores portuguezes em beneficio de falsificadores estrangeiros.

Senhores: Já no relatorio do decreto dictatorial de outubro de 1852, assignado pelo duque de Saldanha, Rodrigo da Fonseca, Fontes e Gervis de Athouguia, se lia o seguinte:

«E' certo que no mercado inglez se barateiam os vinhos finos do Douro, adulterando-os com os de outros paizes».

E affirmação egual foi expressa por occasião da discussão de 1851.

Ora aquella adulteração ha de fatalmente ser feita em tanto maior escala quanto a carestia dos vinhos exportados do Douro mais os provocar!

Se ámanhã a restricção da barra pudesse tornar-se em facto, os conhecimentos relativos aos carregamentos de vinhos expedidos do Porto tornar-se-iam em Londres, e demais mercados estrangeiros, o objecto da mais larga e desenfreada especulação; e á sombra d'esses conhecimentos vender-se-iam com o nome de «Porto» toda a especie de vinhos adulterados que, assim viriam não só substituir no consumo os nossos vinhos, mas acarretariam o completo descredito do nome que se pretende proteger com todas as restricções contraproducentes!

Não pode ser.

Todas estas praticas de uma regulamentação tão mesquinha como inefficaz, estão de ha muito condemnadas; e governo algum terá hoje poder sufficiente para de novo as implantar, contra a vontade da grande maioria dos interessados!

E' preciso não esquecer que o Douro produz 80:000 pipas e o resto do paiz um milhão e trezentas mil!

Interesses d'esta magnitude não se opprimem impunemente!

E' preciso que os poderes publicos meditem qual seria a situação do paiz, se ámanhã um aggravamento imprudente d'uma crise, já tão aguda, deixasse sem trabalho os milhões de jornaleiros que vivem do cultivo da vinha!

Senhores: O protesto contra a idéa da restricção da barra do Porto é tão energico e tão unanime por parte de todos os interessados reunidos em assembléas, que elles resolveram, antes de proseguirem em seus trabalhos, votar desde já esta representação.

E só depois de tranquilisados sobre este ponto que tanto os alvoroça elles poderão continuar na discussão dos alvitres com que seja necessario atenuar a crise.

Aguardam, pois, confiadamente que esta representação seja attendida e E. R. M.

Esta representação foi apresen-

tada, por uma commissão, ao sr. vice-presidente da camara dos deputados e ao sr. Cabral Metello, para este a entregar ao sr. presidente da camara dos pares.

O sr. dr. Pinto Coelho leu a representação ao sr. presidente do conselho, que depois de uma troca de palavras com o sr. dr. Pinto Coelho, declarou que a questão estava affecta ás commissões da viticultura e que seriam estudados todos os alvitres que lhe forem apresentados: que o governo faz questão de beneficiar o Douro, mas não tem interesse algum em prejudicar o paiz.

A' noite houve nova reunião na Sociedade de Geographia, falando os srs. dr. Pinto Coelho, Oliveira Feijão, Marques da Cruz, Visconde de Coruche, Salles Henriques, Visconde da Ribeira Brava, Manuel Pestana, Macieira, Soares Branco, dr. Justino Freire, Maximo Ventura, dr. Baptista Junior, José Malhou, Augusto S. Boaventura, D. Manuel de Noronha, que propoz a nomeação de uma commissão para estudar os alvitres apresentados e sobre elles dar parecer, levando aos poderes publicos aquelles que julgar mais efficazes para attender a solução da crise geral, em harmonia com as declarações do sr. presidente do conselho.

A commissão ficou composta da mesa. que fica auctorisada a aggregar a si as pessoas que entender. Para esse fim foram logo convidados os srs. D. Manuel de Noronha, José Guilherme Macieira, dr. Feijão e Visconde de Coruche.

E' necessario que esta commissão estude o assumpto com o maior cuidado e circumspecção, levando ao parlamento o producto do seu estudo e trabalho. Os alvitres a apresentar deverão ser praticos, não se exigindo cousas que o governo não possa fazer.

Ficamos aguardando o trabalho da commissão, para sobre elle fazermos as considerações que julgarmos convenientes.

Inquerito sobre os vinhos

Por decreto publicado no *Diario do Governo* de 5 do corrente mez, foi o governo auctorisado a proceder immediatamente a um inquerito para averiguar quaes as quantidades de vinho generoso destinado ao commercio e exportação pela barra do Porto, existentes nos armazens de Villa Nova de Gaia, Porto, Leixões ou regiões do Douro, comprehendendo o inquerito os vinhos da região do Douro armazenados em qualquer outro ponto do paiz, demonstrada que seja a sua proveniencia.

Foi tambem o governo auctorisado a proceder a um inquerito para averiguar quaes as quantidades de vinho generoso disponiveis para a venda, ou já vendidos, que existam em qualquer ponto do paiz.

Para este effeito foram passados editaes, convidando os productores e commerciantes de vinhos a declarar as qualidades que possuem de vinho generoso.

São considerados vinhos generosos todos os que tiverem graduação alcoolica não inferior a 15° centessimaes.

As declarações serão feitas por escripto em duplicado perante a Direcção da Fiscalisação de Productos Agricolas, podendo ser entregues na sua séde em Lisboa, ou nas suas delegações do Porto, Mirandella, Coimbra e Faro, ou ainda aos agronomos dos districtos, e conterão o nome e morada dos declarantes, designando o districto, concelho e freguezia e bem assim os logares das respectivas adegas, armazens, lojas ou depositos e as quantidades de vinhos n'elles armazenados.

Cada productor ou commerciante fará uma só declaração em duplicado para todo o vinho generoso que possuir, indicando o local ou locaes em que se acha armazenado e a quantidade que existe em cada um d'estes e ainda as respectivas qualidades.

O praso para a entrega das declarações é de 15 dias para o continente do reino e de 30 dias para as ilhas adjacentes, a contar de 9 do corrente mez.

Devem pois todos os interessados fazer as suas declarações com a maior exactidão.

Contos agricolas

VIII

Tambem bater-lhe com um sacco molhado no vazio é proveitoso, querendo Deus. (Alexandre Dias Ramos, lavrador da villa do Redondo — Lisboa, 1804).

Já o horisonte se enchia pouco a pouco de fortes tons de luz quando um raio de sol rasgando finalmente os restos da penumbra avança arrojadamente, e, qual alteroso romano, introduz-se phantasmagoricamente pelos vidros mal resguardados da janella de uma rua da villa, indo incidir orgulhoso e quente sobre as palpebras de um homem que dormia a somno solto no modesto catre.

Ao contacto dos raios solares o dorminhoco, estremunhado, abre os olhos e ao ver o aposento inundado de luz salta ao sobrado e, sem pensar em vestir-se percorre, qual sonambulo, os cantos á casa e tentando reconstituir as idéas perdidas por effeito de um somno agitado e febril, pergunta a si mesmo:

— Onde demonio tinha eu de ir hoje?

E o pobre homem divagou sem encontrar um echo que lhe despertasse na alma o plano que havia formado de vespera. Ao cabo d'alguns segundos, porém, estacou de repente e dando um forte murro na testa, exclamou:

— Oh! com mil raios!...

*

— V. ex.^{as} sabem quem elle era?

Era o mestre Jelorimo, como todos lhe chamavam, o ferrador cá da villa; que recolhendo ahi por volta das 10 horas da noite ao thugurio baldadamente tentou repousar pois só conseguiu conciliar o somno quando ia rompendo a aurora.

Montado na sua jumenta n'um passo que difficilmente o animal podia aguentar lá ia o mestre ferrador dizendo mal á sua vida:

— Ora esta; depois de velho é que estou faltando aos meus compromissos...

E furioso comsigo mesmo mal que chegou ao pé da figueira beteu duas fortes argoladas na cancella prendendo ao mesmo tempo a arreata da burra na couceira de pedra. E mal que elle relanceou os olhos pelo colmeal onde floriam robustas toiças de alfazema e alecrim, por entre as quaes um bando de gallinhas esgaravatavam afanosas

chamando os pintainhos para junto a si, alguem disse lá de dentro:

—Ai que mandrião—então agora é que são horas de vir?

O mestre Jelorimo, enfiado, disse: «desculpe menina Florinda, mas... a Marcina está melhor?

—Está, graças a Deus; venha vel-a.

E os dois encaminharam para o curral a ver a vacca doente.

*

Ao longe, por entre os bellos campos de verde cortados por muros de pedra secca nos quaes se divisavam algumas manchas de cal que haviam servido para afugentar os coelhos das ervilhas no anno anterior, vinha um homem.

Era o medico.

Ao approximar-se o doutor, disse: Jeronymo, dei hoje uma foiçada na tua seara mas prometto d'ora avante respeitar as searas alheias...

—E' precisamente para lh'o agradecer que aqui estou—disse o alveitar--se não é a intervenção de vossa mercê a esta hora o animal estaria empandeirado, morto.

—Só o farei em casos excepcionaes como este, para salvar uma vida.

....

Já os dois vinham a caminho de Mafra quando o mestre Jeronymo já fóra da cancella se voltou p'ra traz e disse á pastora:

Expliquei-lhe o effeito perigoso que a herva molhada ou quente produz no ventre dos animaes; por isso lembro-lhe mais uma vez que tenha cuidado em a estender bem antes de a deitar na manjedoura—a herva quente desenvolve no ventre dos animaes gazes com tal rapidez que se lhe não acudir a tempo, a morte é certa—ás vezes não dura mais de 3 horas.

O meteorismo pois nem sempre obedece a um pouco d'agua com uma colher d'amoniaco e n'esse caso ha que recorrer á operação, e, como viu, comquanto simples, não è para todos.

—Cautella, pois.

A. Casal Ribeiro

(lagareiro da Casa Real)

Noticias varias

Vaccas leiteiras—Ha muito que se recommenda dar a agua quebrada da friura ás vaccas em lactação. Ultimamente, fizeram-se experiencias a este respeito na Escola de agricultura de Saint-Remy (Haute-Saône). Puzeram em confronto duas vaccas da mesma força lactifera, submettidas ao mesmo regimen, só com a differença de que uma bebia agua fria, é a outra agua aquecida a 45° centigrados; esta segunda vacca deu mais um terço de leite do que a primeira.

Experiencias identicas, já em tempo feitas por M. Cornevin, professor da Escola veterinaria em Lyon, produziram o mesmo resultado.

Conhecimentos uteis

Lavagem de véos ou rendas.--Prepara-se um fel de boi em agua bem quente, e lavam-se em seguida os véos ou rendas passando-as depois por agua fria, aromatisada, para tirar o mau cheiro. E' conveniente, para as enxugar, apertal-as entre as mãos e nunca torcel-as.

Lavagem de luvas de pellica branca.—Prepara-se um pouco de sabão em meio litro de leite bem quente, deita-se-lhe uma clara de ovo, bem batida, e algumas gottas de sal ammoniaco dissolvido. Estendem-se as luvas na mão e esfregam-se com um trapo de lã embebido no liquido. Devem seccar-se ás escuras, para que a pellica fique macia e molle.

A melhor fórma de fazer café.—Colloca-se ao lume uma cafeteira com agua e, quando esta ferver, deita-se-lhe dentro o café em pó. Assim que levante de novo fervura, retira-se de novo a cafeteira e conserva-se um bom bocado, muito bem tapada, sobre um brazeiro, mexendo-se por vezes com uma colher de pau, deixando-se depois assentar. Caso seja preciso aquece-lo para se tomar, deve evitar-se que ferva de novo para não perder o perfume.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos.

Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, de 11 a 14 graus 500 a 600, de 13 a 14 graus 600 a 700; Alemtejo de 11 a 13 graus, 550 a 700, de 13 a 14 graus 700 a 750; do Algarve de 11 a 13 graus 550 a 700 e 13 a 14 graus 650 a 750 réis.

Brancos—Abafados e bastardinhos 2$200 a 2$500, por 17 litros

Os brancos communs cotam 500 réis, por 17 litros.

Azeite.— Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 3$000, 2.ª qualidade 2$800 e 3.ª qualidade 2$300 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 10 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500: dita de 20 graus, 1$800: aguardente de figo, 1$100, 1$200: aguardente de canna (Cabo Verde), 11$500 réis, por garrafão de 16,5 litros: dita de Loanda, 10$500; licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas de 12 botijas botijas (despachadas seis) réis 10$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper 15$000 réis por 15 litros.

Cereaes.—Trigo nacional: Os preços reguladores da tabella official do Mercado Central de Productos Agricolas são os seguintes:

Pezo em kilo por H ect.	Pezo em kilo por 13,8 litros	Preços em réis Molle Kilo	Preços em réis Molle 13,8 litros	Preços em réis Rijo Kilo	Preços em réis Rijo 13,8
81	11,18	72	804	69	771
80	11,04	71	783	68	750
79	10,90	70	763	67	730
78	10,76	69	742	66	710
77	10,63	68	722	65	690
76	10,49	67	702	64	671
75	10,35	66	683	63	652
74	10,21	64	663	62	633
73	10,07	61	644	61	614

Os trigos molles cotam se com 3 a 4 réis abaixo da tabella official e os rijos com 4 a 6 réis abaixo da mesma tabella.

Trigo exotico.—Nos primeiros cinco mezes d'este anno foram importados para consumo no paiz 83:232:470 k log. de trigo exotico, no valor de 3 373:879$000 réis. Em egual periodo do anno passado haviam sido importados 79 179:750 kilog. do mesmo cereal, no valor de 3.209:703$000 réis.

Milho.—Da terra 420 por 13,8 litros; em armazem; da ilha amarello fino 330 e o branco 310 por 13,8 litros a bordo.

Cevada.—Cota 230 por 13,8 litros.

Aveia.—E' cotada a 240 réis, por 20 litros

Centeio.—Cota a 400 réis, por 13,8 litro s

Arroz.—Descascado, 1$350, por cada 15 kilos.

Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;=Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª a 1$550 réis por 15 kilos.

Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos —N.º 1 a 7$650, n.º 2 a 6$900, n.º 3 a réis 6$300, rama a 6$000, cabecinha 3$750 réis.

Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$000, por 40 kilos, fina 1$360, por 40 kilos, grossa 1$375.

Alimpadura.—Cota 10 réis o litro.

Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$000 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$000, sem caixa, 1$800 por cada 15 kilos.

Favas. — Preços correntes: da terra, velha 440 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 340 e branca a 380, de Italia, 440 por 13,8 litros; da Barbaria, 450 por 13,8 litros.

Tremoço.—Cota 280, réis, por 20 litros.

Batata.— Este genero cota 420 réis por arroba.

A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réis por arroba.

Cebola.—O preço está a 500 réis, por 15 kilos.

Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.

«Flor» em caixas, 2$100 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$200 réis, id. em ceiras, 800, id.

Amendoa.—A côca cota 3$000 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 3$000.

Avelãs.— Cotam-se á razão 2$700 réis os 15 kilos.

Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$700, réis por 15 kilos.

Ameixas.— Cotam 2$900, réis por 15 kilos.

Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.

Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.

Pero secco.—Tem o preço de 2$500 a 2$700 réis por cada 15 kilos.

Castanha verde.—Cota 700 por 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350, 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.

As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.

Paios de Portalegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 9$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 6$900, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 7$500 réis; ditos de Chaves, 10$000 a 10$500 réis; toucinho, 4$200 a 4$500 réis.

A banha na cional é cotada entre 4$700 e 4$800 réis por 15 kilos e a ingleza na alfandega a 4$800 réis idem.

Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:

Coiro de bois 500 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 44 a 45 por cada kilo de carne limpa.

Pelles de carneiro 700 a 800 réis cada.

Generos coloniaes

Café Cabo Verde, 5$000. Coconote, 1$000 réis. Azeite de palma, 1$650.

Gomma copal — amarella 5$000, branca fina 3$200 e ordinaria a 1$800.

Couros da Guiné—bons 460, defeito 400 e refugo 200, Couros de Angola, 380, Couros de Cabo Verde 390.

Cortiças

Preços correntes no nosso mercado Em «prancha»: 1.ª qualidade, 100 a 300 por kilogramma, grossa 40 a 200: id. de pesca, 15 a 30. «Rolhas»: para vinho, 21 linhas, 2$800 a 3$500 por milheiro; para gazosa, 18 linhas, 1$400 a 4$000; para cerveja, 15 linhas, 700 a 2$000 réis.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas localidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 3$000, de 2.ª 2$800. Cereaes Venda nos armazens vor 14 litros.—Milho, 420; Centeio, 400; Fava, 420; Cevada, 320; Aveia, 160. Trigo, 700. Vinho, 1$000 réis por 20 litros.

ALBERGARIA A VELHA.— Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 600; durazio, 640; Milho da terra, 400; Fava, 460; Cevada, 300; Tremoço, 300; Chicharo, 500; Aveia, 200; Grão de bico, 700; Feijão branco, 700; Encarnado, 740; Batata, por 15 kilos 220; Ovos por duzia, 160.—Para revender—Azeite por 20 litros, 5$600 a 6:000; Vinho, 450 a 600.

ANADIA—Milho branco 15 litros, 450; Farinha de milho, 460; Feijão, 500; Cevada, 440; Aveia, 400; Azeite, 10 litros, 3:100; Vinho tinto, 20 litros, 700; branco, 800; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 260; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:600; de vinho, réis 1:800.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Trigo, cada 17,82 litros, 800. Centeio, 440; Milho branco, 480; amarello, 460; Feijão branco, 1$200; vermelho 960; preto, 800. Batatas, 400. Ovos, duzia, 160. Azeite, litro, 400 réis

BRAGA.—Medida de 20 litr —Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17|373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 600, tremez 580; Milho branco 420; amarello 360; Centeio 580; Cevada 340; Aveia 300; Arroz 15 kilos 1$240; Feijão branco, 15 litros 770; amarello 820; vermelho 800; rajado 680; frade 450; Grão de bico 750; Batata 300; Vinho branco 20 litros 750; Vinho tinto 700; Vinagre 700; Aguardente 1$500; Azeite 10 litros 2$900 réis.

CASTRO DAIRE.—Milho amarello, cada 15,912, a 460; branco, a 440; batata, a 500; centeio, a 480; feijão branco e ervilha, a 850; riscado, a 620; fradinho, 600; nozes, a 700; trigo, a 800; ovos, duzia, 120; manteiga, kilo 400; vinho tinto, cada 27,840, a 1:200; azeite, 7:500 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 540, dito amarello 500 Centeio 500, Trigo 1$100, Painço 950, Feijão branco 800, dito amarello 840, dito rajado 800, dito fradinho 750, dito vermelho 800, Batatas alqueire 400, Vinho verde branco, litro 60, dito tinto litro 50.

CHAVES=Cada 15 litros (ant. alqueire). Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 240 Feijão manteiga, 800, dito branco 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros (ant. almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$000; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.— Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 vermelho, 620; rajado e frade, 420; Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Carneiro, cada 1 1:800; Borrego, 600; Capado, réis 2:000; Chibo, 500.—Carnes: Vacca kilo, 220; Carneiro, 200; Capado 200; Cortiça 15 kilo; 600; Casca de sobro 400; Cera lavrada, kilo 700; amarella em paus, 240; em rama 200; Mel, decalitro, 1:600; Queijos de ovelhas grandes 600; pequenos cento, 2:400; cabra, 2:600; Lã branca, 15 kilos 1:400; Preta, 3:400; Anninho branco, 1:400; preto, 3:400,

FAFE —Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 520 a 540; amarello, idem 510 a 520; Feijão branco, 1$400; amarello, 800, rajado, 750; Batatas, 200 a 560; Milho alvo, 500 a 600; Painço, 550; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS. —Medida de 20 litros — Milho branco 600, Milho amarello 580, Milho miudo 760, Centeio 540, Trigo 920; Batatas graúdas 440, Batatas miudas 340; Feijão branco, 1:060; Feijão amarello 950; Feijão vermelho $950, Feijão rajado 840; Feijão mistura 820, Feijão frade (branco) 700 Feijão frade (amarello) 640, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio, 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 5$700.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Leite, 60; Petroleo, 120; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradinho, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 400; branco 420; miudo, 440; painço, 600; Trigo tremez, 600; trigo gallego, 600; Centeio 490; Feijão branco, 680; rajado 700; amarello 800; vermelho, 800; Chicharo 450; Grão de bico: 680; Batata nova 200; Sal 120; Azeite 20 litros, 6:000; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 2:000; Aguardente: 6000; Ovos de gallinha, duzia 200; Toucinho, 15 kilos, 3:200.

LOULÉ.—Medida de 16 litros: Trigo rijo 600; Broeiro 650; Milho regadio 400; Sequeiro, 380; Centeio 500; Cevada 300; Feijão branco 650; encarnado 750; amarello idem fradinho 500; Chicharo 450; Fava 375; Grão de bico 800; Vinho 400; Aguardente 1:100; Vinagre 250; Azeite 1:450; Batata 15 kilos, 300; Alfarroba 200; Laranja, milheiro 4:000 Limão 2:400; Sal, 10 litros 40.

LOUZÃ —Preços por alqueire 13,745. Milho branco, 320; amarello, 310. Trigo, 580. Centeio, 400 Cevada, 280. Feijão branco, 600 frade 570 Batatas, 220 Azeite, 10 litros 3$000. Vinho, 20 litros 700. Carne de vacca ou vitella, kilo 200. Carne de porco, 15 kilos 3$060. Ovos, duzia 130 réis

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 340 amarello, 340, Feijão branco miudo 550, grado $600, vermelho $640, frade 520, pateta 560, mistura, 440 Cevada 360, Batatas 15 kilos, 340 e 360.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200: Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros—Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 680, branco 680, miudo 700, Centeio 600, Feijão amarello 1:050; branco, 1:000; fradinho 780; vermelho, réis 1$100. Batatas 18 kilos 460: Ovos duzia 180: Gallinhas uma 500; Frangas uma 400, Frangos um 240; coelhos um 140.

PORTO. —Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820: miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1.ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA —Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 650; Dito amarello 620; Miudo 680; Centeio 590; Feijão amarello 820; branco 1$000; fradinho, 700; Batatas, 420.

SANTO THYRSO. — Medida de 17|316. Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado graude, 5$100; Amarello graude, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200. —Medida de 20 litros —Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 1$200; Dito branco, 1$400; Azeite, cada 10 litros, 2$000.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Trigo broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros. 2$000; Vinagre, 300; Vinho, 500; Arroz 15 kilos, 1$700, Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.— Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700 Vinho 1:600 Vinagre 800 Aguardente de figo 3:600 Aguardente de vinho 4:000 duzia de ovos 200. Gallinhas 600.

3.º ANNO. — N.º 93 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | NOVEMBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno .... 1600 réis
Um semestre .... 800 »
Numero avulso .... 50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção .... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações .... 30 » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.

Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

Para facilitar o nosso expediente e evitar extravio de recibos o pagamento de assignaturas da Gazeta dos Lavradores é sempre accusado n'esta secção.

POR UM ANNO

José Claudio de Sousa, Antonio Maria de Sousa, João Roberto da Silva, Alberto Fontes, Rev Joaquim Maria da Silva, Manoel Francisco Gomes, Adriano Alves de Sant'Iago.

POR UM SEMESTRE

Condessa da Junqueira, Condessa de Penha Longa, Condessa do Prado, João Ignacio de Oliveira, Dr. Izidoro Rico, Manoel Alves da Cruz Chaves, João Serra, Alfredo Ribeiro de Moura, Marianno Lopes Pitta Simões, Porfirio Fernandes, Antonio de Almeida Paschoal, José da Costa Jorge, Visconde de Albergaria do Souto Redondo, Camillo Tavares de Mattos, José Luiz de Sequeira, Vicente da Silva Gomes, Manoel Alvares Tavares, José Francisco de Sousa Santhiago, Ignacio Rebello de Andrade, Antonio de Oliveira Junior, Visconde da Esperança, Jayme de Castro Barrot, Manuel Diniz Pinto Fragoso, Theodoro Ferreira, Rev. José Gaspar da Silva, Antonio José, Amelin & Renaud, Bernardo Dias, Martinho Guimarães, Bernardino Ferreira dos Santos, Carlos Appleton, Bento Pereira, Marquez do Fayal, Francisco Mantero, Duque de Palmella, José Maria Severo, Manoel Joaquim Alves Diniz, Abecassis, Irmão, Santos Lima, José Maria Martins de Brito, Manoel José Ogando, Alfredo de Oliveira Sousa Leal, Carlos A. Zuzarte Caldeira, José Rodrigues de Azevedo, Alexandre Fernandes, Herold & C.ª, Pereira Rosa, Filhos, Francisco Martins da Lomba, José Zuzarte da Silva, João Duarte Gadanho, José Martins Poças Leitão, Antonio Hygino de Queiroz, Manoel Joaquim Cardoso, Antonio José Pereira Godinho, Conselheiro Anselmo de Andrade, D. Pedro Manique, José Paes Leal, Marquez de Gouveia, José Maria dos Santos, Conde de Valle Flor, Pedro Luiz de Oliva, Candido J. Fernandes Bastos, Pedro Mauricio de Almeida, Bernardino dos Santos Carneiro, Rev. Antonio José Borges, José Accurcio Nunes Rego de Carvalho, Guilherme da Silva Guimarães, José Luiz de Freitas, Joaquim Rodrigues Gadanho, Conde Cabral, Henrique Leotte, J. Figueiredo e Silva, Antonio Maria de Oliveira Bello Junior, Eduardo Veiga de Araujo, José Avelino Martins, Luiz Paulo d'Aguiar, Antonio Torres Vaz Freire, José Duarte de Almeida e José Gomes dos Santos.

SUMMARIO

Agricultura geral

A questão das carnes

Pelo ministerio do reino foi enviada a todos os governadores civis uma circular communicando-lhes, para que o façam constar aos seus administrados, que os lavradores e criadores de gado do norte pódem enviar desde já as suas rezes para o consumo da capital, por intermedio da camara municipal de Lisboa, a quem devem ser dirigidas as offertas, pela secção Talhos, e que toma o compromisso de as fazer abater dentro dos prasos estipulados no respectivo contracto.

Está, portanto, e por agora, removida a grande difficuldade com que luctavam os nossos lavradores para valorisarem os seus gados, vendendo-os para o consumo da capital. Mas, não nos surprehenderá que não tarde muito que o arrematante lance mão de qualquer outro ardil para se furtar ás obrigações do seu contracto.

Os que estiverem associados em qualquer collectividade agricola, com o Syndicato ou outra qualquer do mesmo genero, é por intermedio d'ella que devem fazer a sua proposta ou offerta da venda á camara municipal de Lisboa, declarando o numero de rezes que offerecem, a sua raça e pezo razoavel, fazendo acompanhar esta offerta de um attestado do administrador do respectivo concelho, certificando que essas rezes são propriedade sua, e tem sido tratadas em estabulos seus.

Manifesto de trigos

O Mercado Central de Productos Agricolas, convidou os lavradores e detentores do trigo nacional, a manifestarem as quantidades d'aquelle cereal que tiverem disponiveis para a venda.

Para esse fim os manifestantes remetterão á secretaria do Mercado Central ou ás suas delegações districtaes a nota do lote ou lotes de trigo que pretenderem manifestar, indicando:

1.º — O nome do manifestante;

2.º — A sua residencia «(localidade, freguezia, concelho, districto)»;

3.º — A sua profissão «(productor, proprietario ou commerciante)»;

4.º — A qualidade do trigo «(molle ou rijo)»;

5.º — A quantidade do trigo «(em peso ou em volume)»

6.º — O local em que o trigo está armazenado «(localidade, freguezia, concelho, dtstricto)»;

7.º — A data do dia em que o manifesto foi effectuado;

8.º — A assignatura do manifestante, quando seja o proprio possuidor do trigo, ou a da pessoa que for encarregada de manifestar, tornando se, porém, n'este caso indispensavel a apresentação de uma procuração devidamente legalisada.

Essa nota, que será preenchida nos impressos que serão facultados aos interessados, tanto no Mercado Central como nas suas delegações, será enviada, em sobrescripto fechado, designando externamente o nome do remettente e o local em que o trigo está armazenado, ao Mercado Central, e será acompanhada, com a mesma indicação externa, de uma amostra, pesando aproximadamente 1 kilogramma de cada um dos lotes de trigo, quando estes não excedam dez mil kilos; quando excedam esta quantidade, a amostra deverá ser de 10 kilogrammas, pelo menos.

Os productores que desejarem manifestar, condicionalmente, o trigo que reservarem para segunda sementeira, deverão indical-o na respectiva nota, designando por modo claro se essa indicação se refere á totalidade do lote ou apenas a uma determinada parte.

Nos termos da lei é permittido aos syndicatos e associações agricolas manifestarem o trigo pertencente aos seus socios, devendo os mesmos syndicatos declarar os nomes dos socios manifestantes.

Os manifestantes não poderão desistir do manifesto quando o não tenham participado á secretaria do Mercado Central até ao dia 30 do corrente mez, data em que finda o praso do presente manifesto.

O Mercado Central mandará verificar a existencia dos manifestados.

Ensino agricola

Uma escola horticola para o sexo feminino

A pequena Suissa, esse paiz exemplar que toda a Europa admira e cita a cada passo como modelo de virtudes civicas, acaba de dar mais uma prova da sua equilibrada orientação, do seu muito senso pratico, do seu amor pelo progresso, na criação da primeira escola horticola para o sexo feminino. Esta escola, da iniciativa da *Société d'utilité publique de l'Union des femmes suisses*, abriu em 1 de maio ultimo, em Niederlento, com 15 alumnas, tendo por jardineiro o sr. Kienli, que desempenha iguaes funcções na escola de agricultura de Stricknof, Zurich.

O curso frequentado na escola é de dois annos, mas das 15 alumnas só 8 requereram para completar o curso.

Para desejar seria que as nossas *feministas*, organizando uma associação similar d'aquella, entre outros emprehendimentos dentro do seu programma não esquecessem a criação de uma instituição da mesma natureza.

Horticultura

Para obter alcachofras brancas

Para conseguir alcachofras brancas como os olhos da alface, muito tenras e saborosas, aconselha-se este processo muito simples:

Logo que a alcachofra emerge do fundo da planta, envolve-se em um saco de panno branco, bastante largo para permittir o seu desenvolvimento; cobre-se esse saco com palha, fixando tudo com uma ligeira ligadura de junco ou rafia, e aguarda-se que ella attinja todo o seu desenvolvimento.

Em vez de se tornar verde, a alcachofra conservar-se-ha branca, e será tenra em todas as suas partes.

O horticultor sr. Goyer tem experimentado este processo, que lhe foi suggerido por um engenhoso experimentador de Cherburgo, com os mais satisfatorios resultados.

Contra os coleopteros das leguminosas

O sr. Fetcher recommenda os seguintes meios de destruir estes parasitas das ervilhas, favas, lentilhas e feijões:

1.º Suspensão da cultura das leguminosas durante alguns annos, empregando sementes puras ao recomeçar a cultura.

2.º Não lançar as sementes á terra sem previamente as submetter á desinfecção pelo sulphureto de carbone, cujos vapores matam os embriões e as larvas dos coleopteros.

Empregam-se para isso 450 a 500 grammas de sulphureto por 350 a 370 litros de semente, e deixa-se que os vapores actuem durante 24 horas pouco mais ou menos. Nas pequenas explorações emprega-se um gramma de sulphureto de carbone por kilogramma de semente. Pode-se fazer esta desinfecção em qualquer epoca do anno, mas é preferivel logo após a colheita. O sulphureto é deitado numa tijella, que se colloca no fundo de uma caixa perfeitamente fechada, contendo as sementes a desinfectar.

3.º Não empregar senão sementes de dois annos, havendo tido o cuidado de as guardar durante o inverno dentro de sacos de papel em sitio quente, afim de apressar a apparição do insecto.

Arboricultura

Hydropisia das arvores fructiferas

Esta doença é quasi sempre o resultado de uma exposição desfavoravel. Ataca principalmente as arvores que teem padecido pelos grandes frios ou que perderam

as forças em consequencia d'um tratamento mal entendido. As arvores atacadas d'esta molestia teem um aspecto doentio; as folhas de um verde pallido, amarellecem depressa e cahem antes de tempo, os rebentos novos, que se tornam cada vez mais fracos, ficam em estado de não poderem receber e absorver a seiva demasiado abundante; esta é obrigada a procurar novas sahidas: os vasos, por onde circula, alargam-se cada vez mais, até que se esvae pelas aberturas que faz.

A casca toma um aspecto esponjoso, e á menor pressão deita de si uma certa quantidade de agua; depois a pellicula superior cae por si mesma, os liquidos evaporam-se, os vasos seccam-se e a arvore parece inteiramente esgotada.

A falta de sol e a superabundancia de oxigenio que a acompanha, as chuvas continuas, e finalmente uma exposição humida, fria e sombria, são em geral as causas d'esta doença.

Para se salvarem as arvores que são atacadas d'esta doença é preciso remover, tanto quanto seja possivel, os obstaculos que as privam da influencia benefica da luz e do sol, e sangral-as, afim de dar vasão á execessiva humidade. Pelo decote dos rebentos do verão procura-se restabelecer a sensibilidade e estimular as funcções do systema cellular e dos canaes por onde circula a seiva; algumas vezes é bom espalhar ao redor da arvore pó de carvão, caliça, cinzas, ferrugem de chaminé e outras substancias estimulantes. Convém tambem addicionar a este tratamento o decote dos ramos que estiverem mais affectados do mal. Seguindo este tratamento é possivel, se o mal não estiver muito adeantado, salvar a arvore.

Floração e maturação antecipadas pelo ether

A etherização, que até ha pouco estava sendo empregada no estrangeiro com o fim exclusivo de antecipar a floração começou a ser ensaiada pelo sr. Bultel no intuito de forçar a maturação.

Segundo uma interessante nota publicada no «Jornal da Sociedade Nacional de Horticultura de França», são satisfatorios os primeiros ensaios tentados em morangueiros, e bem assim em cerejeiras em vasos (a cerejeira temporã, ingleza «Imperatriz Eugenia») nas quaes a floração se antecipou cêrca de tres semanas e a maturação uns quinze dias.

Dos ensaios de Bultel parece dever deduzir-se um facto que «a priori» muito bem se comprehende, qual é da dose do ether e da duração da etherização variarem com as especies vegetaes tratadas, sendo tanto maiores quanto mais tardia for a floração da especie.

Convem observar — e é isto um ponto essencial — que a operação não se deve fazer quando os vegetaes entraram já ou estão a ponto de entrar no seu periodo de actividade.

As plantas a etherizar devem ser removidas para um local sêco e frio, a fim de despojar da sua humidade a terra adherente ás raizes, e durante a operação deve-se conservar o mesmo local hermeticamente fechado.

Exposições agricolas e horticolas

Em Dresden vae effectuar-se em maio do futuro anno a terceira «Exposição internacional de jardinagem», patrocinada pelo rei da Saxonia, Frederico Augusto.

Esta exposição dividir-se-ha nas seguintes secções:

1.ª Plantas de estufa quente, palmeiras, plantas de estufa fria, e plantas que florescem na primavera.
2.ª Orchideas.
3.ª Sciencia horticola.
4.ª Ligaduras.
5.ª Arte de jardinagem e architectura de jardins e parques.
6.ª Plantas aquaticas.
7.ª Jardins pomologicos, fructas, arvores de fructo, conservas de fructas.
8.ª Hortaliças e legumes.
9.ª Plantas do ar livre.
10.ª Vinhos, cidra, sementes, conservas de hortaliça e legumes, industria.

Quem quiser concorrer deve dirigir se ao «Geschaftsamt der III Internationalen Gartenbau—Ausstellung 1907. Neumerkt 10, Hotel Stadt Rom. Dresden—A.

Avicultura

O café ministrado ás gallinhas

No *Petit Jardin* vem recommendado o café como um meio prophylatico contra a maioria das doenças que dizimam os gallinheiros.

O auctor do artigo que preconiza este tratamento inclina-se a filiar a sua efficacia nas propriedades tonicas do café, agindo favoravelmente sobre o organismo das gallinhas de modo a tornal-as pouco receptiveis para as doenças. Não teve o auctor a prova inequivoca para de uma simples presumpção passar a uma affirmativa categorica. Mas tem 12 annos de observação propria, destacando-se d'entre elles um anno de uma dizimadora epidemia que grassou na Argelia em capoeiras circumvizinhas da sua granja, e que deixou indemnes as suas gallinhas, as quaes a mulher que d'ellas tratava ministrava todas as manhãs o pé de café nos bebedouros, sob recommendação d'um velho arabe. Seria estranho a este phenomeno, que surprehendeu toda a gente, o uso do café? Não passaria este facto de uma mera coincidencia?

Pouco custa a ensaiar este meio, pelo menos no curso de qualquer epidemia, podendo empregar-se o pé ou residuos do café indifferentemente na agua da bebida ou misturado com semeas.

Adubos chimicos

Emprego dos adubos chimicos segundo as culturas e a natureza das terras

VI

Contexctura, classificação e propriedades physicas das terras

Outros exemplos, são egualmente dignos de citarem-se, taes como o do sr. Cabral de Azeitão, Carvalhos da Moita, Nardy do Poceirão, etc. etc.

Nas *areias* pliócenicas, consideradas estereis por tanto tempo, avigora-se a cultura horticola no Lavradio e Moita, fornecendo não só o mercado de Lisboa, mas exportando batata em larga escala para Inglaterra.

E' nas mesmas *areias* onde o

sr. José Maria dos Santos tem a sua grande vinhateria, onde os srs. Cabral, Carvalhos e outros teem as suas grandes vinhas, e onde o sr. B. Nardy tem uma cultura esmerada de primores e de flores, com que concorre para o abastecimento de Lisboa, onde se admiram sem poder supeitar-se da procedencia.

As *terras arenosas*, se são estereis por natureza, são das mais productivas, e remuneradoras quando cuidadas e devidamente trabalhadas e adubadas.

Ao futuro desenvolvimento cultural das *terras arenosas* está ligada a generalisação do emprego do *tremoço* como *adubo verde*, por seu turno *devida e previamente adubado*, em ordem a tomar o maior desenvolvimento possivel, que quanto maior fôr, maior será a intensidade da adubação fornecida.

Desde já pedimos licença para chamar a attenção do leitor verdadeiramente interessado, para o que temos escripto, sobre a especialidade d'este assumpto, na parte relativa ás adubações dos tremoços para enterrar na floração.

Passemos a tratar das:

Terras areno-argillosas que são aquellas em que a proporção da *argilla* se eleva até 20 por 100 e a proporção da *areia* baixa a 70.

As *terras areno-argillosas* aproximam-se bastante das *terras francas*, mas são mais ligeiras do que estas, por conterem menos *argilla* e mais *areia* do que ellas.

Quando molhadas fazem pasta, que esfarela facilmente depois de secca, atacadas pelos acidos não fazem effervescencia alguma ou apenas muito fraca.

São magnificas para grande numero e variedade de culturas, pertencendo a esta classe muitas terras das lezirias do Tejo, Sado e Mondego.

Nas *terras areno-calcareas* conserva-se a *areia* dentro dos mesmos limites, sendo porém uma parte da argilla substituida por calcareo pulverulento e sendo uma grande proporção do total da *areia* calcarea.

Estas terras tornam leitosa a agua em que se diluem, custando muito a fazer pasta com a agua, esfarelam logo que seccam.

Com os acidos fazem viva effervescencia.

Estas terras tambem se chamam *areias brancas*.

Bastante semelhantes ás *terras arenosas* propriamente ditas, differenceiam-se principalmente pelas quantidades de cal que conteem.

São menos frequentes do que quaesquer das outras terras ligeiras de que nos temos occupado.

As *terras areno-humiferas*, conhecidas tambem por varios outros nomes, taes como: *Areias negras*, *terras de charneca*, terras assaloadas são muitas vezes apenas constituidas por *areia* e *humus*.

Na sua composição normal porem alem das maiores proporções, principalmente de *areia* e em segundo logar de *humus*, encontram-se tambem a *argilla* e o *calcareo* em pequenas quantidades.

Molhadas muito a custo se amassam e esfarelam á menor pressão, não fazendo com os acidos effervescencia alguma ou apenas muito fraca.

A sua côr no geral é cinzentada, quasi negra, tendo um cheiro putrido, sobretudo quando molhada.

São muito soltas, quentes, permeaveis ao ar e á agua, sem compacidade, aquecem demasiadamente e seccam com a maior facilidade.

Na sua maioria são constituidas por alluviões e outras são charnecas *arenosas*, revestidas de matto ou de pinhal, transformando-se por accumulações successivas de detrictos vegetaes.

Pertencem a esta classe tanto as terras de *horta* como as terras de *jardim*.

Terras calcareas e terras humíferas

Umas e outras d'estas terras formam uma cathegoria distincta, porque não se podem fazer comprehender nem nas *terras fortes*, nem *terras ligeiras*.

Consideram-se geralmente como *calcareas* todas as terras em que a percentagem d'este elemento em estado *pulverulento* excede a 10 °[o] e em que a *areia* na sua maior parte é tambem *calcarea*.

As *terras calcareas* diluidas na agua tornam esta leitosa.

E' com difficuldade que fazem pasta quando amassadas na mão, que branqueiam; os torrões endurecidos desfazem-se quando expostos ao ar humido e com os acidos fazem viva effervescencia.

São difficeis de amanhar e de cultivar.

Podem com maior vantagem serem utilisadas para corrigir outras terras a que falte o componente *calcareo*, do que para cultivar.

Terras humiferas são aquellas em que o *humus* se encontra em percentagem superior a 30°[o]

Estas terras provem do desecamento das turfeiras e dos paúes, onde por muito se depozeram, accumularam e decompozeram restos de vegetaes.

São terras negras, fôfas, leves, esponjosas, sem consistencia e com muito mau cheiro.

Não podem formar pasta com a agua, esfarelam-se os torrões seccos á menor pressão e atacadas pelos acidos não fazem effervescencia alguma.

No geral só á custa de muito trabalho e dispendio se podem collocar em condições de serem agricultadas, sendo na sua grande maioria completamente estereis.

No nosso paiz só se encontram por mero accidente e em limitadas superficies.

Pelo breve resumo que levamos feito fica comprehendido o que se deve entender por cada uma das differentes classes de terras especificadas e explicadas as respectivas designações

Assim é que, devemos entender por:

Terras mais ou menos argillosas, sempre *terras fortes*, com percentagens de *argilla* superiores a 30 °[o], em que os effeitos d'esta, sempre predominam;

Terras mais ou menos arenosas, ao contrario sempre *terras ligeiras*, com percentagens de *areia* de 70 ou mais por 100, em que os effeitos d'esta são os predominantes;

Terras mais ou menos calcareas, aquella em que o *calcareo pulverulento* prevalece com a sua influencia acima de 10 °/₀ isoladamente só por si ou conjugada com a da *argilla* ou com a da *areia* conforme os casos;

Terras mais ou menos humiferas em que a acção do *humus* se manifesta, no geral e principalmente associada com a da *areia*.

Terras mais ou menos acidas, aquellas em que os alcalis, *cal*, *potassa e magnesia* escasseiam e sobretudo aquellas em que atacadas pelos *acidos* não fazem effervescencia alguma ou só muito fraca, por carencia absoluta de *cal* ou por mingua extrema d'este elemento.

R. Larcher Marçal

Insectos nocivos

Destruição das formigas

Dissolve-se num prato ou num recipiente qualquer, uma porção de assucar addicionado de 4 grammas de arseniato de soda. Colloca-se este preparads á entrada do orificio do formigueiro, rasando com o solo o bordo do recipiente. Cobre-se este com um crivo ou peneiro, afim do impedir que os cães, gatos, gallinhas ou outros animaes domesticos toquem no preparado, que é toxico. A formiga, muito avida de assucar, precipita-se no recipiente, e uma vez entoxicada tenta voltar ao formigueiro. Nesta altura, porem, é devorada pelas companheiras, que a seu turno soffrem a mesma sorte.

Pode-se utilisar o mesmo preparado na destruição das moscas, imbebendo nelle uma folha de papel, que se colloca ao alcance d'aquellas.

Ainda outros meios com o mesmo fim:

Mistura de assucar e borax em pó, espalhada no caminho do percurso.

Decocto de folhas de nogueira, agua phenica, naphtalina, residuos de carboreto de calcio.

Carvão de madeira ou cré em pó.

Esponja embebida de agua assucarada, que depois se mergulha em agua fervente.

Agua assucarada e soda.

Sulfureto de carboneo nos formigueiros.

Noticias varias

Adubos para arvores fructiferas. — «Formula de Wagner»:

Azote	17	grammas
Acido fosforico	50	»
Potassa	22	»
Cal	40	»

Para espalhar e enterrar em uma superficie maior do que aquella sobre que se projectam os ramos das arvores. A dose deve augmentar com a idade das mesmas arvores.

As nodoas na roupa causadas pelos fructos. — Preconiza-se o emprego dos vapores de enxofre (o que se deve fazer ao ar livre) e immediata lavagem.

Tudo se aproveita. — As auctoridades de Birmingham, excellentes inglezes, que, como dignos typos da sua raça, são dotados de grande senso pratico, entendendo que a remoção do lixo das casas era um serviço dispendioso, lembraram-se de fazel-o queimar em fornos especiaes, scientificamente organisados. Queimando estas impurezas desprendem naturalmente um calorico consideravel, que é aproveitado para a producção da electricidade. E não é tudo: as cinzas servem para o fabrico de uma argamassa, propria para os concertos das ruas. Tudo é assim aproveitado.

Havia-se objectado que este processo de destruição do lixo era desastroso; de facto, dizia-se, todos estes restos proveem de plantas, e, pois, conteem grande quantidade de azote, que fica perdida na combustão, ao passo, que, se ellas fossem entregues á agricultura como adubo, o solo recuperaria o que lhe fôra tirado.

Com o novo systema nada d'isto tem razão de ser, porque a corrente electrica serve agora para o fabrico de adubos azotados artificiaes, nos quaes poder-se ha sempre encontrar o azote perdido sob a fórma synthetica, e, d'esse modo, nada estará perdido, tudo será aproveitado.

Companhia Vinicola Central. — A commissão encarregada de dar uma nova organisação á Real Companhia Vinicola Central já annulou, por escriptura publica, o contracto da fusão da Adega da Bairrada (Anadia) com a mesma companhia.

Restricção do plantio da vinha. — Como na grande reunião de viticultores do centro e sul do paiz, ha dias realisada na Sociedade de Geographia de Lisboa, fosse votada por maioria a prohibição de plantação de vinha, constituiu-se em Lisboa uma commissão provisoria de protesto contra esta medida, que julga violenta e prejudicial, e que alem de attentoria da liberdade, causará a miseria e a fome nas regiões menos ricas do paiz.

Esta commissão fez publicar e distribuir uns avisos a todos os viticultores que não concordem com aquella medida, para que enviem a sua adhesão á commissão, afim de se organisar sem demora a mais energica resistencia.

Os nossos vinhos em Alexandria. — O sr. Alexandre de Zogheb, consul de Portugal na Alexandria e que agora se acha em Lisboa, visitando pela primeira vez o nosso paiz, teve uma larga conferencia com o sr. ministro dos estrangeiros, ácêrca do crescente movimento commercial d'aquelle importante porto, sendo sua opinião que os nossos vinhos, de preferencia os licorosos, deviam ter ali uma boa collocação, se houvesse carreira directa de vapores para aquelle porto. Declarou estar convencido de que pode vir a ser a Alexandria um grande mercado dos vinhas portuguezes, e que está disposto a empregar todos os meios para o conseguir, assumindo até as responsabilidade das remessas que, como experiencia, d'aqui fossem feitas. O sr. ministro dos estrangeiros ficou de estudar o assumpto.

Maneira facil de afugentar os ratos. — Mr. A. Andrau, rico proprietario no departamento de Tarnet Garonne, livrou os seus celeiros, largamente povoados dos terriveis roedores, por um grosso molho de arruda, que fez seccar á sombra, pendurando o depois no tecto dos celeiros, onde costumava guardar os cereaes.

Desde esse momento não tornou mais a apparecer nenhum d'esses animaes damninhos; generalisando mais o processo, collocou depois á entrada de todos os seus armazens molhos de arruda secca, facto a que attribue o encontrar depois muitos ratos mortos, e conseguiu ver-se livre de tão perniciosos inimigos.

Vinho de figos. — O professor italiano Pagisci, em resultado de numerosas experiencias que effectuou, assegura que os figos podem dar um vinho que não se parece com nenhum outro e se transforma em alcool de muito bom gosto.

Segundo parece, o vinho de figos possue um sabor summamente agradavel, não sendo outra a base de varios outros afamados vinhos E' muito rico em materias phosphatadas e muito pobre, em compensação, em taninos e acidos; qualidades que o tornam recommendavel para a alimentação dos enfermos e das creanças.

Os residuos constituem um excellente alimento para as vaccas leiteiras e para as aves.

O alcool de figos obtem-se commodamente a 48 graus, podendo empregar se sem rectificação.

Os figos frescos não contem mais que 20 a 27 °[o de assucar; mas uma vez seccos ao sol, o que é muito util para a preparação do vinho, podem chegar a ter 80 °[o

Conhecimentos uteis

Para conhecer os ovos. — Para a leitora conhecer se os ovos são bons, basta deital-os n'um vaso que tenha agua. Os ovos bons vão ao fundo e os podres ficam ao de cima da agua.

Vidros dos candieiros. — Para evitar que se quebrem, basta collocal-os n'um tacho cheio de agua fria, juntando lhe um pouco de sal, fazer ferver a agua e em seguida deixal-a resfriar lentamente.

Deve ter-se muito cuidado no resfriar da agua para obter bom resultado.

Para tirar nodoas de cêra nos tecidos.—Deve molhar se bem a parte manchada em aguardente forte, ou espirito de vinho, e depois, esfregal-a um bom pedaço, com uma escova de dentes.

IADVD FONSECA & FONSECA

Successores de
C. Encarnação & C.ª

ESTABELECIMENTO

BALANÇAS, PESOS E MEDIDAS
Fogões, Moinhos, Torradores e muitos outros objectos.

COFRES A PROVA DE FOGO — PRENSAS DE COPIAR E ACCESSORIOS

Machinas para lavar, encher, rolhar e capsular garrafas; ditas para picar carne e encher chouriços; ditas para extractos de carnes e vegetaes. Grande sortimento de louça de ferro esmaltada de 1.ª qualidade. Craveiras para medir recrutas. Punções e mais artigos para aferições municipaes.

25, 27 — RUA DA VICTORIA — 29, 31

OFFICINA DE SERRALHERIA
PARA
CONSTRUCÇÕES E REPARAÇÕES
74, RUA DOS CORREEIROS, 96
LISBOA

RIBEIRO & BRUNO

Ver e crer

Ver e crer

Grande sortimento para os lavradores.
Charruas de todos os systemas, o mais barato e mais aperfeiçoado, preços sem competencia.
Prensas para azeite e vinho.
Artefactos para construcção civil e mechanica.
Officinas e depositos.—R. da Bica do Sapato, 46 (ao caminho de ferro)—Lisboa.

A. Simões Lopes & C.ª L.da
... DE ADUBOS CHIMICOS E ORGANICOS E
Substancias medicamentosas para as plantas
ÁBEDELLO-GAYA
Unica productora da
OXYDINA
Invento do Ex.mo Sr. F. A. Palma de Vilhena

Estes productos, em pó, sempre promptos a serem empregados, teem dado excellentes resultados no tratamento preventivo do Mildiw e doença das batatas, sendo de muita economia pois o seu preço é:

Oxydina cuprica (sacco de 20 kilos)....... 720
» sulfo cuprica (sacco de 20 kilos) 900

Guano de caranguejo e peixe. Adubos simples e compostos.
Dosagem absolutamente effectiva
Pedir catalogos a A. SIMÕES LOPES & C.ª—Limitada.
RUA DA FABRICA N.º 3—PORTO
Telephone n.º 249 Adresse telegraphico, ADUBOS-PORTO.

J. M. GOMES DE SOUSA

Successor de
AYRES & SOUSA

BOMBAS, PRENSAS, ESMAGADORES, NORAS, TUBOS, CORREIAS, ALFAIAS, MACHINAS AGRICOLAS E INDUSTRIAES.

Officina
DE
reparação
e construcção

117—Rua de S. Paulo—119

LISBOA

3.º ANNO. — N.º 94 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | NOVEMBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno .... 1600 réis
Um semestre .... 800 »
Numero avulso .... 50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção .... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações .... 30 » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.

Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

SUMMARIO

Apanha e colheita da azeitona

A'cêrca da circular enviada pela direcção do Syndicato Agricola de Abrantes aos seus associados e que n'este jornal publicámos no numero 88 enaltecendo as vantagens que se obtem com um novo apparelho para a colheita e apanha da azeitona, escreveram-nos varios assignantes, pedindo a indicação da morada dos individuos vendedores de tal apparelho e respectivos pannos.

Por informação do devotado presidente d'aquelle syndicato, nosso respeitavel amigo e assignante, sr. dr. Solano de Abreu temos a informar os nossos presados assignantes que se dirijam aos srs. engenheiro Bossa, da Companhia Real dos Caminhos de ferro ou ao sr. Raphael R. Rodrigues, rua da Bella Vista á Lapa, 6, 1.º—Lisboa.

Afolhamento alternado de quatro em quatro annos

É ha muito evidente e não carece hoje de demonstração a vantagem dos afolhamentos quadriennaes alternados. Não é dizer que sejam applicaveis a todos os terrenos, e em todos os casos; mas, na maior parte d'elles, o meio de obter melhores resultados é utilisar as terras de quatro em quatro annos com duas sementeiras de cereaes, e duas de forragens alternadamente.

O que torna sobretudo proveitoso este genero de afolhamento é a grande quantidade de ammoniaco derramado na atmosphera pelas folhas dos nabos, que no primeiro anno se devem semear.

Esta substancia, que é eminentemente fecundante, revertida á terra pelos estrumes dos animaes, prepara-se com preferencia a ouqualquer para dar uma abundante colheita de cevada, que deve ser a immediata. Depois segue-se uma sementeira de trevo, que sendo nutrido assim como os nabos pela atmosphera, deixa ficar na terra grandes raizes, cuja decomposição lenta serve de alimento ao trigo, que se semeia no quarto anno.

Estas verdades não são bem conhecidas dos agricultores. Podem elles pela experiencia saber, que a cevada produz bem depois dos nabos, e depois do trevo o trigo; mas ignoram em que base se funda a vantagem do afolhamento assim alternado, e os motivos pelos quaes se lhes deve dar a preferencia, sempre que as circumstancias o permittam.

Arboricultura

Doenças das arvores fructiferas causadas pelo frio

É pela primavera e pelo outono que as arvores mais soffrem por causa do frio. E' raro que gelem de inverno, uma vez que a transição de uma estação para a outra não seja muito repentina. E' só nos invernos demasiado rigorosos, que arvores padecem algumas vezes. Comtudo tambem podem ser prejudicadas por um frio moderado, quer este venha depois de um verão humido, quer a uma longa secca nos mezes de julho e agosto succedam chuvas aturadas em setembro: então as arvores rebentam, e a seiva principia em plena circulação, quando se deveria dispôr para o repouso do inverno.

Tomada de um frio prematuro, a seiva congela-se nos vasos, e decompõe-se: os ramos e o tronco soffrem n'este caso um tal estado de padecimento, que a arvore ou morre completamente, ou morre em partes. Esta congelação vegetal assemelha-se á dos animaes; manifesta-se pela estagnação, inflamação, inchação e ruptura dos vasos seivosos. E' d'este modo que as arvores podem perecer d'um frio moderado, mas prematuro no outono, emquanto que um frio mais intenso, em epoca propria, não as prejudica. Em geral toda a transição demasiado rapida do calor ao frio, e vice-versa, é nociva á vida vegetal, bem como á vida animal. E' na primavera que as arvores mais padecem; quando, nos mezes de fevereiro ou de março, acontece sobrevir uma temperatura que excita as arvores a rebentar, e quando esta temperatura é seguida de frios improprios da estação, milhares de arvores perecem.

Quando os ramos ou as hastes tenras padeceram por effeito das geadas do outono, é bom decotal-as logo até á parte sã, principalmente se as arvores doentes forem pequenas, ou estiverem enxertadas. Será tambem conveniente decotar os ramos tenros no outono antes das geadas, porque estas então achando menos presa, não causam tanto estrago.

Para preservar as arvores do frio durante o inverno, sobretudo as recemplantadas, convém cobrir-lhes a terra em volta do tronco com folhas seccas, com estrume ou sem elle. Se houver á mão residuos de linho ou canhamo, devem-se empregar de preferencia, porque afugentam os ratos, que não podem aninhar-se ali; e porque destroem as más hervas e afofam a terra.

Tambem é bom deitar estrume á roda do tronco das arvores velhas. E' um excellente meio de lhes dar vigor, e de as livrar das geadas, pois que estas custam mais a entrar com arvores sadias e fortes do que com as doentes e fracas.

As arvores que tiverem padecido muito do frio, e que em consequencia d'elle tenham já o entrecasco e o sabugo quasi pretos, podem salvar-se decotando os ramos, que não querem rebentar, juntando estes entre si, fazendo incisões de alto a baixo na casca da haste principal, remechendo a terra e estrumando-a com sangue d animaes, se o houver.

Se a casca das arvores tiver padecido muito, convém, em vez de lhe fazer incisões, arrancal-a toda até á camada verde, envolvendo depois o tronco com folhas para o preservar do contacto dos raios solares. «D'este modo, diz um celebre pomologo, teem-se conservado pomares inteiros de arvores fructiferas, que se julgavam geladas; emquanto que as que se lhes não arrancou a casca ou que só se lhes fez esta operação pelo S. João, todas pereceram».

Convem tambem lavar a arvore de cima abaixo com um panno de lã molhado em um mixto de cal e leite, e passar depois por cima uma escova macia: — ou fazer uma mistura de cal viva com agua juntando-lhe leite, e humedecer com ella arvore gelada, e depois untal-a com unguento de S. Fiacre. Feito isto, envolvem-se as partes doentes com palha, para as livrar do contacto da atmosphera.

Epoca favoravel ao corte das arvores

Experiencias feitas na America mostraram que a madeira das arvores cortadas em epocas differentes apresentavam differenças consideraveis não só em relação á sua porosidade, como sob o ponto de vista da resistencia á flexão.

Assim verificou-se que a madeira de carvalho cortada no inverno, comparada com a das mesmas arvores cortadas em outras epocas, era verdadeiramente refractaria á porosidade; e que pinheiros da mesma idade, com igual desenvolvimento, procedentes do meio e igualmente preparados, os cortados em dezembro accusaram á flexão uma resistencia dupla da dos que tinham sido cortados em março. Com a maior resistencia dos primeiros coincidia a sua maior duração, que foi quadrupla da dos segundos pinheiros.

Horticultura

Os afolhamentos em horticultura

Vem de seculos o emprego de afolhamentos, isto é do cyclo cultural em que especies vegetaes com necessidades differentes se vão succedendo, de maneira a só ao cabo de determinado periodo de tempo uma dada especie voltar a ser cultivada na mesma folha de terreno.

Este methodo ou systema cultural, que igualmente aproveita á agricultura e á horticultura, funda-se não só no facto de ser muito esgotante do solo a mesma cultura seguida, convindo por isso alterná-la com outras culturas, como e principalmente na antipathia que os auctores dizem sentir as plantss por si mesmas, a contraindicar tambem a cultura ininterrupta da mesma especie vegetal no mesmo terreno.

Essa *antipathia*, ou com mais propriedade talvez *pseudo-antipathia*, tem, quanto a nós, a seguinte explicação: a nutrição vegetal é, como a animal, favorecida por certos microbios *uteis;* as radiculas das leguminosas, por exemplo, apresentam nodosidades constituidas por colonias do *Bacillus radicicola.*

Essas colonias fazem vida commum com as raizes, numa verdadeira sociedade de soccorro mutuo: fornecem ás raizes o azote atmospherico por ellas fixado e tornado assimilavel pela planta, e recebem em troca o humus e as substancias ternarias indispensaveis á evolução do *Bacillus.*

Se se esterilizar o solo com qualquer agente antiseptico as alludidas colonias fixadoras de azote

deixarão de intervir, e as leguminosas não poderão por si absorver aquelle indispensavel elemento da sua nutrição.

Ora o mesmo deve succeder com a impregnação do terreno pelos productos de secreção d'aquelles microbios: torna-se o meio viciado, improprio á evolução microbiana e consequentemente á nutrição das mesmas plantas, emquanto não fôr modificado pela cultura de outra especie vegetal.

O grande *deficit* determinado pela mesma cultura seguida pode bem ser compensado com a applicação racional de adubos chimicos, se bem que esta demande conhecimentos que nem todos os cultivadores possuem.

A oppor ao segundo inconveniente, que tanto motiva e justifica os afolhamentos, é que não bastam as adubações: para repor o terreno nas condições primitivas, favoraveis a uma dada cultura, só ha o recurso da alternancia das especies cultivadas, com necessidades differentes.

Na escolha d'essas especies deve ter-se em vista que ellas apropriem os elementos de que carecem em camadas differentes do solo.

Assim está naturalmente indicado que a plantas de raizes fasciculadas, que se alimentam nas camadas mais superficiaes, se succedam plantas de raizes aprumadas, que vão buscar a camadas mais profundas os principios nutritivos, e vice-versa.

Da alternancia de plantas nestas condições, buscando os elementos nutritivos a desigual profundidade do solo, resulta ainda a grande vantagem de este ser melhor trabalhado, melhor removido.

Por ultimo os afolhamentos offerecem a mais a vantagem de concorrerem para dizimar ou extinguir os numerosos inimigos das plantas — insectos e parasitas vegetaes — que se multiplicam ao infinito com a cultura seguida, ininterrupta da mesma especie vegetal. A' successão de especies differentes correspondem differentes meios ou *habitats* que não podem ser igualmente favoraveis aos inimigos das plantas.

Cultura do ananaz

O ananaz gasta, para produzir os fructos e sasonal-os bem, tres annos.

No primeiro anno deve preparar-se o solo com uma porção de terra de ananaz, duas de terra usual, e uma de areia: junte-se a esta mistura um pouco de estrume (*poudrete* é o melhor), se a terra é fria. Colloque-se esta terra em vasos de quinze centimetros de diametro e de egual profundidade. Plantam-se n'ella as corôas tiradas dos ananazes já colhidos, enterram-se os vasos n'uma camada de estrume fresco de cavallo, abrigam-se do tempo, e só se começam a regar quando principiam a crescer.

No fim de seis mezes tiram-se as novas plantas dos vasos, cortam-se-lhes as raizes e collocam-se em vasos maiores. Feito isto, é preciso conservar na estufa, durante a noite, um calor de dez graus, e dar-lhes ar e regal-as algumas vezes, quando haja sol. A' proporção que se adiantar a primavera, o calor durante o dia deve conservar-se em doze graus, elevando-se no verão até dezoito ou vinte. Se o calor fôr demasiado, as plantas crescem rapidamente, e dão fructos abortados. N'esta estação convem tambem aproveitar os melhores dias para dar ar ás estufas, e regar as plantas com agua, que deve ter estado ao sol.

No segundo anno transplantam-se os ananazes para vasos de trinta centimetros de diametro, cheios de terra composta de duas partes de terra de ananaz, uma de terra natural, e uma de areia. N'este anno augmenta-se o calor por meio de tubos por onde passe o vapor; de modo que o calor se mantenha de noite, pelo menos, em 15°, e de dia em 23°. Augmenta-se tambem a camada do estrume, onde os vasos estão mettidos, com residuos das fabricas de cortumes, cal viva misturados em estrume fresco de cavallo.

No terceiro anno eleva-se por todos os meios artificiaes o calor ao mais alto grau possivel no nosso clima. A disposição dos vidros dos caixilhos da estufa póde servir de grande auxilio para este fim.

Os ananazes teem por inimigo um insecto muito pequeno, que apparece por entre as folhas; convem matal-o no inverno e na primavera, afim de que não chegue ao verão, pois que n'essa occasião cresceria o seu numero de modo tal que seria difficil extinguil-o. Convém tambem borrifar as folhas dos ananazes com uma decocção de tabaco, para matar as sementes d'estes insectos.

Influencia dos adubos chimicos na conservação dos legumes

Segundo informa o *Bulletin de culture potagère belge*, experiencias bem conduzidas mostraram que d'entre os factores que podem influir sobre o grau de resistencia das diversas variedades de legumes aos rigores do inverno, ou seja sobre a rusticidade dos mesmos, se destaca uma adubação apropriada.

Effectivamente tem-se notado que os productos cultivados com um excesso de adubos azotados são geralmente mais sensiveis ás geadas, do que aquelles a que tem sido ministrado o acido phosphorico.

Couves de Milão serodias, por exemplo, tratadas pelo superphosphato calcareo conservam-se perfeitamente, ao passo que outras que foram adubadas com o nitrato de sodio, em substituição do superphosphato, ou foram completamente destruidas, ou soffreram muito com as geadas. O mesmo succedeu com os nabos e outras culturas.

Vê-se por isso quanto interessa aos horticultores o emprego dos superphosphatos na cultura dos

legumes, sem todavia pôrem de parte o nitrato de sodio ou os bons adubos organicos.

Floricultura

Sobre a conservação das flores cortadas

Os srs. Ducemet e Fourton, professores da Escola Nacional de Agricultura de Rennes, depois de varias experiencias com differentes substancias sobre a conservação das flores cortadas, chegaram ás conclusões seguintes:

O acido borico, o sal marinho, o chlorhydrato de ammoniaco, a camphora, a agua de sabão, diariamente recommendados, são desfavoraveis á conservação das flores, cuja duração diminue em vez de augmentar. Só o carvão vegetal, entre as substancias de um emprego corrente teria uma certa efficacia.

Mostraram-se uteis as seguintes substancias: o assucar, a agua etherizada, a glycerina, o alcool, e o chloral. Estas substancias podem ser empregadas na dose de 1 por 100 na agua.

Tambem retardam a desfloração: a agua de cal, a potassa, a kainite, o nitro, o sulphato e o phosphato de potassio, o phosphato de ammoniaco, o chloreto de calcio em doses infinitessimaes, na razão de 1 gramma para dez litros de agua, ou seja um decigramma por litro.

Nem todas as plantas são igualmente influenciadas pela mesma substancia. Quanto menor fôr a distancia que separa a flor do nivel liquido, mais efficaz é a acção: por isso os vasos devem estar sempre cheios.

A putrefacção da agua é a causa mais activa da desfloração, pelo que deve mudar-se a agua todas as manhãs.

A duração da conservação varia com as especies.

Ensino agricola e horticola

Uma outra escola de horticultura para o sexo feminino

Démos noticia no numero anterior da criação de uma escola de horticultura na Suissa, destinada ao sexo feminino.

Antes d'essa escola, porem — cremos que em janeiro do corrente anno — havia sido criada em Marienfelde, cantão de Feltor, perto de Berlim, outra escola de igual feição, para instruir em todos os ramos de horticultura o bello sexo, com o fim quer de proporcionar-lhe collocação em qualquer estabelecimento horticola, quer de ministrar-lhe conhecimentos que elle utilize em proveito proprio, no amanho dos seus hortos.

O ensino é theorico-pratico, e a duração do curso de dois annos. O programma comprehende, afora as disciplinas respeitantes aos diversos ramos da horticultura, a Botanica, a Chimica e a Geometria.

Alem das alumnas internas, que pagam uma pensão, a escola admitte tambem simples amadoras ouvintes, que podem assistir aos cursos theoricos sómente, ou executar os trabalhos praticos, cuja direcção está confiiada a um jardineiro-chefe.

Terminados os exames, a escola passa certificados de capacidade ás alumnas que seguiram regularmente os cursos durante os 2 annos, e attestados de presença na escola ás que, por qualquer motivo, não podem fazer o exame de saída.

Medicina veterinaria

O aborto nos animaes domesticos

O aborto ou parto antecipado póde apresentar-se esporadicamente, isto é, em casos isolados e sem relação reciproca, como effeito de uma disposição ou de um estado inherente ao organismo da femea; póde ser accidental, isto é, filho de uma acção violenta exercida sobre o animal, como pancada, quéda, ferimento, etc.; e póde ser epizootico, isto é, póde dar-se concomitantemente n'um grande numero de femeas da mesma região, ou em relações proximas umas com as outras. O aborto epizootico, assignalado em todos os tratados de pathologia e obstetricia, tem ultimamente occupado a attenção dos medicos veterinarios, inclinando-se alguns a admittirem como causa efficiente de tal perturbação um agente infeccioso e até contagifero, auxiliada porém essa causa por todas as que possam enfraquecer o organismo e attenuar n'elle a resistencia vital.

É assim que Schneidemuhl, veterinario allemão, diz que os abortos infecciosos são sempre provocados por um organismo especifico que adopta como meio de cultura a secreção vaginal das vaccas prenhes; mas que a energia do desenvolvimento e acção de tal agente está na razão inversa da robustez da femea.

Impõem-se pois intuitivamente, para evitar tal predisposição, todos os meios proprios para fortalecer as femeas que o progressivo desenvolvimento do feto tende a debilitar. Mas, além d'esses meios de hygiene prophylatica, o referido professor allemão aconselha, para antepôr ao aborto epizootico, a eliminação de cruzamentos consanguineos e a do emprego de touros que hajam residido em estabulos visitados pela epizootia; e bem assim excluir da reproducção vaccas que já tenham abortado.

Melhor do que os precedentes nos parece um outro meio que o mesmo auctor preconisa, e que consiste em lavagens antisepticas quotidianas á vulva, vagina e margem do anus de todas as femeas cobertas do estabulo ou manada onde algum caso de aborto se tenha dado.

Noticias varias

A colheita do trigo em França em 1906 — O ministerio da agricultura calcula nas seguintes cifras a colheita de trigo no corrente anno:

Semeados, 6.479:096 hectolitros; producção, 111.432:500 hectolitros, ou sejam 98.010:482 quintaes.

No anno anterior as cifras correspondentes, feita a devida rectificação, foram:

Semeados, 6.509:711 hectolitros; producção, 118.212:850 hectolitros, ou sejam 91.585:285 quintaes.

O sulphureto de carboneo em emulsão.—Esta substancia estava muitas vezes indicada a titulo de excellente insecticida, mas recusava-se na sua adopção por motivo da difficuldade com que podia ser manuseada. Essa difficuldade e esse perigo parecem conjurados, como vem indicado numa revista allemã de chimica applicada.

Misturam se com o sulphureto dextrina, melaço, assucar ou uma substancia analoga, e batendo-se na agua, até se obter uma emulsão, que se tem por muito estavel.

Serve de exemplo a formula seguinte:

Sulphureto de carboneo...	750 kilog.
Dextrina..............	166 »
Melaço ordinario........	250 »
Agua.................	84 litros

O bambu aproveitado como horlaliça.—Entre as numerosas applicações que pode ter o «bambu», os chinezes aproveitam-lhe os rebentos como legume muito apreciado.

Assim é que na primavera em todas as mesas da China os rebentos novos d'esta planta, que são muito tenros e teem um gosto analogo ao dos espargos, são servidos em salada, em purée ou em fritura.

Os rebentos, de verde esbranquiçado, deitam-se em salmoira ou vinagre e assim preparados misturam-os nas suas comidas insipidas, substituindo a pimenta vermelha e gengibre.

Ao norte da China, principalmente em Hang-chao. aproveitam-se as extremidades para fazer doces.

Tambem os chinezes aproveitam os rebentos do bambu em conservas.

Finalmente ainda aproveitam os mesmos rebentos para usos medicinaes. Extraem-lhes o suco, com que fazem um xarope a que attribuem propriedades depurativas.

Em doce são o principal alimento dos chinezes nas dysenterias e nas affecções de estomago.

Incompatibilidade entre as flores de Reseda e a rosa. —Na opinião de um botanico allemão, firmada em observações proprias, a associação no mesmo ramo da rosa e da flor de Reseda compromette o aroma de ambas, não podendo o olfato distinguir o aroma especial de cada uma.

Cabe aos amadores e profissionaes averiguarem se o facto é real, e no caso affirmativo aos chimicos explicarem que reacções se passam para tal resultado.

Destruição dos cardos. — No «Bulletin de la Société de la Génève» vem publicado um meio facil e simples de destruir os cardos nos jardins. Consiste elle em salpicar de sal desnaturado os olhos dos cardos, logo que estes tenham alguns centimetros; tres dias depois os cardos salgados accusam doença, e ao cabo de oito dias as hastes corridas tombam e não rebentam mais. Um kilogramma de sal basta para um grande jardim.

A despesa e o tempo gasto nesta operação são insignificantes, comparados com os resultados obtidos.

Conservação das nozes frescas. — Para conservar durante muito tempo as nozes muito frescas acamam-se estas em potes de barro vidrado, que se enchem até o bordo. Em seguida cobrem-se esses potes com uma tampa de madeira bem unida e enterram-se em areia, tendo o cuidado de collocar em cima de cada um d'elles um peso, por exemplo, uma pedra bastante pesada.

Conhecimentos uteis

Formula de tinta para escrever no zinco. —

Bi-chloreto de platina....	1 gramma
Gomma arabica........	1 »
Agua................	10 »

Antes de escrever, é necessario lavar a lamina de zinco com agua acidulada pela addição de algumas gotas de acido sulphurico.

Escreve-se no zinco quer com uma penna de pato, quer com uma penna de aço. A reacção do bi-chloreto de platina sobre o zinco produz uma inscripção de um bello negro, absolutamente inalteravel.

Defeza contra as lagartas das couves. —Para proteger as couves e outras plantas hortenses contra as lagartas aconselha-se a sementeira do canhamo em volta das placas.

O cheiro d'esta planta parece ser um meio infallivel contra esta praga devoradora.

Contra o piolho das plantas. — Deitam-se 2 kilogramas de tabaco em 10 litros de agua; faz-se ferver esta durante duas horas, indo addicionando lhe mais agua á medida da evaporação. Com este decocto depois de frio, pulverisam-se as plantas atacadas de piolho, de manhã e de tarde. Após algumas operações consecutivas é debellada a piolheira.

Licor de rosas. —Tome-se uma certa quantidade de petalas de rosas, rubras de preferencia, deitam se n'um frasco de aguardente, o qual se tapa hermeticamente. Deixam-se macerar durante cerca de tres semanas, e mistura-se-lhes em seguida um terço de assucar. Tem-se assim um licor delicioso.

Lavagem das fitas de seda. — As fitas de côres pouco fixas, ensaboam se como a seda branca, mas com rapidez, para não desbotarem. Depois de lavadas dá-se-lhe lustro com uma dissolução de colla de peixe muito franca, a qual se applica com uma esponja, pelo avesso da fita. E da maxima conveniencia não as enxugar, estendendo-as em cordas, mas sim, collocal-as entre duas folhas de papel pardo, sobre uma meza, e passar lhe por cima um ferro quente.

Conservação das fructas. — A estação official da agricultura de Inglaterra recommenda a immersão das fructas em agua fria contendo 3 por cento de solução commercial de formalina. As fructas tenras são immergidas durante 10 minutos, depois retiradas, collocadas em agua simples fria e em seguida dispostas sobre peneiros a secar. Em Kew, segundo se lê no «Gardener's Chronicle», os morangos, as cerejas, as peras e uvas teem sido assim tratadas com resultado. As maçãs precisam sómente ser immergidas durante 10 minutos na solução de formalina sendo depois de enxutas collocadas no fructeiro. A formalina é inoffensiva nesta dose e é barata. Ella actua prevenindo o desenvolvimento de cogumellos e bacterias que provocam a podridão dos fructos.

Lavagem de fitas diversas. — Deita-se uma porção de neufalina num alguidar ou bacia e mette-se dentro toda a fita que se quer limpar. Esfregram se depois com um trapo de algodão ou lã, caso hajam nodoas. Para as enxugar passa-se por uma toalha dobrada, de modo que haja pressão ao puxar a fita.

E' da maxima conveniencia não fazer esta operação com luz artificial, nem perto do fogo.

Lavagem de seda branca. — Em quantidade de agua a ferver, dissolve se sabão, até obter uma agua forte. Metta-se a seda que se deseja lavar nesta agua bem quente, e, depois de bem ensopada, espreme-se, sem torcer nem esfregar.

Passa-se por agua fria e põe-se a seccar. Em estando secca, escova-se com escova macia, sempre no mesmo sentido.

Riqueza nutritiva da ameixa. — Demonstra a analyse que a ameixa fresca contém mais elementos nutritivos e productivos de energia do que a pera e mesmo o figo. Só a uva e a maçã lhe são superiores. A ameixa é 20 vezes mais rica do que a groselha, 3 vezes mais rica do que o melão, 4 vezes mais rica do que a amora e a framboeza e 5 vezes mais rica do que o morango.

Nodoas em seda, linho, ou lã. — Tomam-se doze gottas de vinho e outras tantas de espirito de terebenthina e juntam-se a uma porção de greda. Com esta massa esfrega-se a nodoa em secco, ou em pouca agua, em seguida escova-se muito bem o sitio manchado, atè a nodoa desapparecer por completo.

Contra a gomma das arvores fructiferas. — Segundo experiencias realisadas no estrangeiro, dão um magnifico resultado no tratamento da doença conhecida pela designação de «goma», que ataca as arvores fructiferas de caroço (pecegueiros, damasqueiros, cerejeiras, amendoeiras, etc.) as injecções dos solutos de acido oxalico, acido citrico, acido salicico ou de creosote, applicadas no collo da raiz.

Conservação de maçãs na terra. — Segundo noticia o «Gardener's Chronicle», publicação ingleza, o sr. Fulford tem ensaiado a ensilagem na conservação das maçãs, inspirando-se no que se pratica com as batatas e beterraba.

Seus ensaios recaíram sobre a variedade da maçã «Northern Greening».

Os fructos teem se conservado muito bem atè fevereiro e março. Retirados dos silos não se conservam por muito tempo, sobretudo se não se manuseiam cuidadosamente.

Este processo communica ao fructo um pequeno gosto terroso que desapparece com o tempo, mas o experimentador julga que este inconveniente será evitado se em vez de palha se empregar caixas de madeira ou de folha para proteger os fructos do contacto do solo.

Moinho com mós francezas

MACHINAS E APPARELHOS
PARA
MOAGEM DE CEREAES
EM
Grande e pequena escala

Engenho de limpeza de trigo

Engenhos de limpeza para trigo, centeio, cevada e milho; Mós francezas, peneiros modernos, amassadeiras mechanicas; Moinhos e prensas para a fabricação do azeite; Motores a vapor, a gaz pobre e a petroleo; Turbinas hydraulicas para força motora nos rios.

Grande sortimento de correias de coiro; Balata, algodão, linho e pello de camello; Em especialidade todos os artigos para moagens e Sedas para peneiração das farinhas; Telas metallicas para joeiros e crivos.

Casa Amelin e Renaud
RENAUD, LÉVÊQUE E C.ª, (Successores)

Rua da Magdalena, n.os 1 a 9

LISBOA

Turbina hydraulica

Plansichter para peneirar a farinha

RHEUMATISMO E GOTTA

Nevralgia e sciatica

Unico remedio efficaz, que produz allivio immediato, e a curraem poucos dias, é a POMADA LUSITANA de Dias & Irmão. Caixa 500 réis

A cura da asthma

Unico remedio efficaz, são os CIGARROS INDIANOS de Dias & Irmão. Caixa 360 réis.

Surdez e zumbido

Cura-se em poucos dias, com o uso do BALSAMO ACUSTICO de Dias & Irmão. Vidro 500.

Pharmacia Dias & Irmão
Rua do Arco do Marquez d'Alegrete
LISBOA

FABRICA VULCANO
FUNDADA EM 1843
Boqueirão do Duro, 38 (ao Conde Barão)
CARLOS ALVES & C.ª
FUNDIÇÃO SERRALHERIAS E FORJAS
OFFICINA DE CONSTRUCÇÃO E REPARAÇÃO

Apparelhos para o fabrico de massas alimenticias —Prensas para o fabrico de oleos —Montagem de fabricas—Apparelhos para diversas industr as —Vigamentos e colunas de ferro—Coberturas metalicas e gradeamentos, etc.

Endereço telegraphico «VULCANO — LISBOA»

VACCINAS contra o mal rubro ou tabardilho dos porcos. Contra o carbunculo ou baceira dos bois, cavallos, ovelhas, etc.

LEVADURAS selecionadas de vinhos nacionaes e estrangeiros.

Productos pharmaceuticos.

ANALYSES de adubos, terras, aguas, urinas, etc. Pedir instrucções ao

INSTITUTO PASTEUR DE LISBOA
RUA NOVA DO ALMADA, 69

Januario & Mourão

Grande sortimento de relogios de ouro, prata, aço, nikel, etc Relogios de ouro para senhora 9$000 réis: para homem 12$000 rs. de prata 3$000 réis: d'aço 2$500; de nikel 2$000 réis Despertadores desde 750 réis. Compram por bom preço toda a qualidade de ouro, prata e platina para derreter e em bom estado, barras, objectos de ouro e prata com pedras finas e falsas, moedas antigas e tudo que seja artigo d'ourivesaria.

86, 88, Rua da Palma, 90, 92

Aos srs. Agricultores
Asphalto Nacional

O Asphalto Nacional, de Marques & Domingues, é o melhor preservativo para a conservação dos cereaes nos celleiros; evita a humidade, o salitre, o gorgulho e toda a qualidade de bicharia, que tanto prejudica os cereaes, como ratos, formigas, baratas, etc. O seu preço é modico e manda-se applicar em qualquer ponto do paiz.

Pedidos a Marques & Domingues

Poço do Borratem, 33—LISBOA

OFFICINA DE SERRALHERIA

E deposito de ferragens para construcções civis

de Salinas & Martins

Fechaduras, fechos, fixas, macha-femeas, lemes, enchadas, picaretas, pás, marretas, carrinhos de mão e moletas de diversas qualidades Chumbo em chapa e em barra e zinco em chapa—Encarrega-se de todos os trabalhos de grades, portões claraboias coberturas de ferro, etc. etc. —Ferramenta para funileiros e tanoeiros. — PREÇOS, MODICOS.

30, Escolas Geraes, 34 —Lisboa

3.º ANNO. — N.º 95 A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez DEZEMBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÉ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno	1600 réis
Um semestre	800 »
Numero avulso	50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção	40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações	30 » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto — contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.
Redacção — Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR — Dias da Silva

Para facilitar o nosso expediente e evitar extravio de recibos o pagamento de assignaturas da Gazeta dos Lavradores é sempre accusado n'esta secção.

POR UM ANNO

Antonio Alves Meira, Dr. Antonio Maria de Sousa, Julio Maria Henriques, Antonio Bento de Araujo, Rev João Bomfacio Brito da Silva, Antonio Casimiro Serrão.

POR UM SEMESTRE

Viscondessa do Andaluz, Dr. Antonio José Jorge Junior, Antonio Casal, Antonio Leonardo de Almeida, José Antonio Facco Vianna, Alberto Paes Pinto do Amaral, Dr. José Gomes de Almeida, Francisco d'Amaral Almeida, José Raphael Pinto Pessoa, Albino Simões Dias Cardoso, Narciso Xavier, Correia & Jeronimo, Joaquim José de Freitas, Francisco B. Castro Cunha Sotto Maior, J. B. Bello de Carvalho, José Joaquim de Freitas, José Antonio de Faria Vellozo, Thomaz Ferreira, Lourenço Rivotti, Henrique da Motta Cabral, José Maria Dantas Pimenta, Rodrigo Bastos, Augusto Simões Cantante, Guilherme Cardoso Pereira, José Maria da Costa.

SUMMARIO

A QUESTÃO VINICOLA

A crise vinicola, que ha annos vem prejudicando extraordinariamente uma das mais importantes riquezas do paiz, tem originado a exhibição de uma quantidade enorme de propostas, alvitres, medidas provisorias e definitivas, que só servem para demonstrar a desorientação em que todos temos andado, e dizemos *temos andado* porque nós tambem algumas vezes temos apresentado os nossos alvitres, acceitaveis ou não, mas que são filhos do bom desejo que sempre temos de ser util á viticultura nacional.

D'esta variedade de alvitres resulta uma desorientação que só tem sido util aos governos, porque, reconhecendo todos que a questão é muito complexa e de difficil, se não impossivel, solução, nenhum dos governos tem querido abordal-a, fazendo um estudo consciencioso sobre esta magna questão e apresentando medidas radicaes e praticas para solver a crise.

As medidas até hoje decretadas teem dado poucos ou nenhuns resultados. São simples expedientes de occasião.

Com a proposta de lei apresentada ao parlamento para salvar a crise duriense, alarmou-se a viticultura do sul e centro do paiz, que viu, na restricção da barra do Porto para os vinhos da região do Douro, a ruina da viticultura do paiz.

Foi a camara municipal d'Alemquer quem soltou o primeiro grito d'alarme: de que resultou a grande e imponente reunião que, no dia 7 de novembro do anno corrente, se realisou na sala *Portugal* da Sociedade de Geographia de Lisboa.

Entregou-se primeiro ao governo uma representação, depois foi redigida uma outra que foi entregue ao rei, e da qual transcrevemos o seguinte:

Toda a gravidade da situação, em que se encontra a viticultura nacional, deriva evidentemente do facto averiguado de não haver no paiz entidades que constituam stocks que regularisem os preços, fazendo reservas nos annos de grande producção, afim de evitar as subidas bruscas de preço nos annos de escassez. Como o espirito associativo portuguez ainda não attingiu o desenvolvimento necessario para exercer esta funcção, é indispensavel que o Estado evolutivamente se lhe substitua, tomando a iniciativa de estabelecer o equilibrio commercial e a valorisação da riqueza vinicola por meio d'uma administração autonoma, encarregada de adquirir a aguardente por um preço remunerador para a industria vinicola, devendo simultaneamente fornecel-a ao commercio de exportação a preço compativel com as exigencias dos mercados externos. E' esta a missão que incumbirá ao Estado, no alto dever que lhe assiste de evitar a ruina da primeira industria agricola da nação. A unica providencia legal que pode produzir, de um modo immediato e seguro, este beneficio é o estabelecimento de um regimen de compras e vendas de aguardente e alcooes nas seguintes condições: a administração, que o estado creará para exercer esta funcção, deverá ad-

quirir toda a aguardente e alcool necessarios para o consumo, só podendo contudo comprar alcool industrial, quando não exista no paiz aguardente ou alcool vinico dispensavel para a venda, ao preço legal. Além da quantidade necessaria para o codsumo, a administração adquirirá e conservará em stock o numero de litros de aguardente que se julguem necessarios para acudir ás necessidades commerciaes em annos de pequena producção de vinho.

O preço da compra para a aguardente e alcool será o de 2,62 réis por grau alcoolico e por litro, estabelecido pela tabella official, devendo a compra ser dada sempre de preferencia aos productos manifestados pelos viticultores, desde que estes provenham de producção propria, não podendo a administração sob qualquer pretexto fazer a acquisição de alcool industrial sem previamente ter feito a chamada da aguardente ou alcool vinico existente no paiz para serem adquiridos ao preço maximo de 2,94 por grau alcoolico e por litro.

Os lucros da administração resultantes da differença entre o preço da compra e o da venda, conjunctamente com quaesquer outras receitas que sejam destinadas á referida administração, serão applicadas: 1.º a baratear a alcoolisação dos productos de exportação até ao limite que se julgar conveniente para competir quanto possivel com os similares estrangeiros. 2.º á constituição da alludida reserva destinada ao duplo fim de retirar da circulação, em annos de abundancia, uma parte importante do excesso de producção e, nos annos de escassez, de evitar a exaggerada e brusca subida de preços.

Considerando que por falta de dados estatisticos e d'uma rigorosa fiscalisação, é impossivel ter conhecimento exacto da força de producção do paiz em relação ás necessidades de exportação e consumo do vinho e seus derivados; considerando que para proceder a um minucioso estudo da verdadeira situação economica d'esta riqueza se torna indispensavel suspender por um periodo que se julgue sufficiente para a conclusão do alludido inquerito, o alargamento da area cultivada de vinha, sem prejuizo da replantação das vinhas existentes, entendeu o comicio reclamar a execução immediata da referida estatistica, prohibindo pelo periodo de cinco annos novas plantações de vinha, devendo a prohibição tornar se effectiva, a titulo provisorio, desde que entre em discussão no parlamento esta providencia, a fim de prevenir que o annuncio da prohibição redunde em resultados contraproducentes.

Julga a commissão interpetrar a orientação, a que obedeceu o comicio, no voto dos alvitres apresentados, frisando que, pondo em pratica estas medidas, no final do referido praso estaria o Estado habilitado a conhecer ao mesmo tempo os reavisos da producção e as exigencias dos mercados, para de futuro regulamentar a expansão vinicola consentaneamente com as condições agricolas do paiz, por forma a serem suppridas as faltas notadas na quantidade e qualidade dos vinhos.

Os corpos gerentes da Associação Commercial Vinicola e Oleicola de Lisboa, protestando contra o projecto de lei sobre a restricção da barra do Porto, apresentou á camara dos deputados uma representação, que termina assim:

Assim como nos manifestamos em desaccordo com o projecto na parte relativa ao modo de garantir a authenticidade dos vinhos do Douro, é nos grato poder manifestar a nosssa approvação ao que no mesmo projecto se indica para melhorar e tornar mais effectiva a propaganda dos nossos productos no estrangeiro, e bem assim o conceder vantagens para facilitar a exportação, contanto que não sejam concedidas excepções para algumas entidades, e que toda e qualquer vantagem a conceder seja extensiva a todo o commercio, quer collectivo quer individualmente, ficando assim defendido o principio de liberdade e egualdade commercial.

A commissão nomeada no comicio realisado na Sociedade de Geographia, entregou no dia 19 de novembro do anno corrente, ao sr. presidente do conselho uma outra representação que não podemos publicar na integra, por ser muito extensa, mas da qual transcrevemos as conclusões.

1.ª Substituição da restricção da barra do Porto pelo regimen analogo ao dos cereaes que atraz foi desenvolvido.

2.ª Ainda com o fim de protecção especial aos vinhos do Douro, mas estas limitadas aos vinhos ordinarios ou de ramo, as conclusões 5.ª, 7.ª, 8.ª e 12.ª a 14.ª da representação da Associação Commercial do Porto.

3.ª Garantia de juro a uma companhia vinicola ou, subsidiariamente, a inscripção no orçamento, de 150 contos annuaes para premio aos vinhos exportados pela barra de Lisboa.

4.ª Negociações de tratados e convenções commerciaes.

5.ª Abolição de todos os impostos de consumo e do real d'agua.

O regimen a que se refere a condição 1.ª acha-se assim explicado na representação:

Todo aquelle que pretender exportar vinhos licorosos pela barra do Porto só o poderá fazer tomando sob caução idonea, a responsabilidade de comprar o vinho na região demarcada que sobrar no fim de cada anno agricola nas quantidades que lhe forem rateadas e pelos preços da tabella legal que for estabelecida.

No principio de cada anno agricola apurar-se-ha por manifesto e inspecção directa a quantidade produzida; e no fim do mesmo anno apurar-se-ha por manifesto e inspecção directa, a quantidade e qualidade de vinhos da região por vender.

Este vinho será rateado aos preços da tabella pelos exportadores referidos na proporção da quantidade exportada no anno agricola antecedente.

Ao productor exportador será levada em conta no rateio a quantidade de vinhos de producção.

Será prohibida dentro da região a plantação da vinha emquanto vigorar o regimen aqui restabelecido, sendo só permittida a replantação e esta só com as castas tradicionaes do Douro.

As conclusões da Associação Commercial do Porto mencionada na conclusão 2.ª da representação são as seguintes:

5.ª — Alargamento da area da cultura do tabaco no Douro e remodelação immediata do systema de fiscalisação d'esta cultura.

7.ª — Creação de duas escolas nos districtos de Villa Real e Bragança, destinadas ao ensino das culturas horticolas e pomologicas e nas quaes se ensine tambem o acondicionamento das fructas para exportação, para o que ha escolas especiaes na Italia.

8.ª — Isenção de contribuições por largo periodo para os terrenos de varzea, nos quaes a cultura da vinha seja substituida por outra; nos terrenos dos altos que sejam applicados ás plantações silvicolas, com todas as vantagens do regimen florestal vigente e sem as peias que tornam quasi impraticavel esse regimen.

12.ª — Desenvolvimento da viação ordinaria, tão pobre e descurada, na região transmontana.

13.ª — Reducção das tarifas dos caminhos de ferro para os productos da mesma região.

14.ª — E, finalmente, transporte gratuito de todas as alfaias agricolas, sementes, adubos e substancias, destinados aos diversos tratamentos, etc.

Prohibição do plantio da vinha

A prohibição do plantio da vinha como medida aconselhada

para debellar a crise vinicola parece-nos inefficaz e uma leviandade dos que a pedem por falta de fundamento que justifique as suas reclamações.

A prova d'estas duas affirmações pouca difficuldade tem. Quanto á primeira, basta lembrar que se a louca medida fosse decretada, a producção continuava sempre augmentando pelo espaço de tres annos, consequencia das novas plantações feitas nos ultimos tres annos e passados elles, poderia manter-se estacionaria, mas sempre superabundante, visto os peticionarios affirmarem que a crise é de abundancia. Se as queixas fossem sinceras, e os peticionarios tivessem em vista remedios, um mal gravoso em extremo, em vez de mirarem um monopolio dos productos da vinha, que tão agradavelmente lhes sorri, elles deviam pedir uma medida á Pombal, o arranque de todas as vinhas de varzea, que são as que maior producção dão, e que por isso mais aggravam a supposta crise.

Mas está provado que existe a tal crise? Os proprios que pedem remedio contra ella, confessam que não sabem qual a producção, qual o consumo e exportação; e é de crer essa ignorancia confessada, por isso que as estatisticas existentes não são de confiar, e está por fazer um inquerito serio sobre o assumpto. O unico elemento que serviu de fundamento ao pedido, foi a barateza dos preços offerecidos. Mas os preços baratos provocam-se artificialmente, quer seja por malicia dos compradores, quer por medo e simplicidade dos vendedores; quem nos garante que isto não seja um artificio manhoso para justificar a medida violenta que pretendem alcançar?

O que ha de certo, é que os peticionarios não sabem se a producção excede o consumo, *reum confitentem habemos*, e que basta esta confissão para, por parte dos poderes publicos, justificadamente arredar o pedido.

Demais a mais o pedido, além de violento e leviano, é immoral. Não está averiguado, que existe crise, mas se ella é um facto, quem a produziu senão aquelles que loucamente levados pela cubiça do lucro, plantaram vinha sem o minimo respeito pelo que aconselha a economia agricola, a agriologia, a estatistica commercial; e são os proprios causadores do mal, que veem pedir que lhes accudam, privando os outros do uso de um direito pelo qual elles tanto abusaram! E' um cumulo, em injustiça social, semelhante pretensão.

Em quanto a vinha fôr uma cultura remuneradora, é justo que todos a possam cultivar; quando deixe de o ser, não é preciso que o governo a prohiba.

Lamento as contrariedades dos partidarios da prohibição do plantio, mas se são sinceros os seus queixumes, foram elles os causantes da sua angustia. Infrigiram as leis economicas, soffram-lhe as consequencias.

A intervenção do Estado para a resolução da crise é, a meu vêr descabida, só póde levar á creação d'um regimen artificial, e d'esses regimens estamos todos fartos. A crise, se existe, o que não creio, ha de resolver-se pelas leis naturaes; haverá sacrificados; mas sempre os ha n'estes casos, e se o imposto incidir na proporção da producção, os sacrificios serão repartidos com relativa egualdade.

A. da Silveira

Noticias varias

Novo lagar de azeite

Começou na quinta-feira passada a funccionar na villa de Ançã a laboração do novo lagar para fabrico de azeite pelo systema italiano que o sr. dr. Alfredo Costa estabeleceu na sua importante propriedade *Villa Laura;* os resultados foram excellentes, ficando todos os assistentes encantados com a rapidez e perfeição da moenda e o acceio com que o liquido corre das prensas para os apparelhos de decantação.

O proprietario d'este notavel melhoramento da industria oleicola, está desembaraçando o seu pessoal, no fabrico do azeite da sua propriedade, esperando nós, em vista da agradavel impressão deixada nos habitantes d'aquella villa que acuda ainda este anno ao fabrico de azeitona estranha; além da pequena demora no fabrico tem-se a vantagem de se obter immediatamente a separação dos azeites de 1.ª e 2.ª qualidade com um grau de acidez muitissimo baixo.

Trigo exotico — Segundo informações officiaes, parece que por este anno não haverá necessidade de recorrer á importação do trigo exotico para occorrer ao consumo publico, em consequencia de haver sido excepcionalmente abundante a ultima colheita cereal fera.

No «Mercado central dos Productos agricolas» foram já manifestados 50 milhões de kilogrammas de trigo nacional, não sendo ainda conhecido o resultado do manifesto nalgumas delegações d'aquelle estabelecimento.

Questão vinicola. — Pelo sr. Salles Henriques foi-nos offerecido um folheto de 56 paginas, em resposta á manifestação occorrida na reunião dos viticultores, em Lisboa, no qual trata de: — «A Questão Vinicola resolvida em 5 minutos — Resposta á pateada — Carta ao sr. conselheiro João Franco». O que muito agradecemos.

Noticias dos campos

Albergaria-a-Velha.—Neste anno é muito abundante a producção de azeitona nesta região, apesar de não se tratarem as oliveiras convenientemente

Feira. — Temos gosado uns dias lindissimos, com que tem ido o melhor para os campos.

Cacia. — Estão concluidas nesta freguezia as colheitas do milho, feijão e arroz, sendo em todos os generos muito inferiores ás do anno passado.

Conhecimentos uteis

Como se devem lavar as meias — Para poder lavar as meias pretas sem que destinjam, basta mettel-as em uma infusão de folhas de hera.

Em todas as fazendas tintas de preto, pode applicar-se esta receita.

Nodoas de gordura. — Esfrega-se a nodoa com um panno molhado em benzina e em seguida com uma dissolução de ammoniaco, para restabelecer a primitiva côr.

Nodoas de suór. — Se fôr recente, emprega-se o alcali volatil, diluido em agua; se fôr antiga, dissolve se um pouco de acido oxalico em agua, lava-se a mancha e depois, applica-se sobre ella um pouco de acido oxalico pulverisado.

Do panno encarnado desapparecem com a applicação de sal de estanho dissolvido em grande quantidade d'agua.

Para conservar o leite. — Para que o leite não azede, basta deitar na vazilha em que o liquido estiver, um pedaço de aramago, ou rabano silvestre.

Para conservar morangos. — E' sabido que esta saborosissima fructa se estraga facilmente, e ainda mais, nos dias chuvosos ou de trovoada. Para conserval-os durante dois ou tres dias, basta estendel-os em uma grade de vimes, ou em uma peneira, cobrindo-os com parras, bem enxutas e guardando-os em logar fresco, sobre uma vasilha quasi cheia de agua fria.

Para fabricar gelo. — Para que a leitora não mais se aborreça dos quentes dias de verão, por não ter um remedio facil de mitigar a ardente sede que a devora, vamos ensinar-lhe a fórma de «fabricar gelo» em sua propria casa.

Enche-se de agua a ferver uma bilha de barro, e deitam-se-lhe para dentro 115 grammas de salitre refinado e 15 grammas de lyrios de Florença. Tapa se a bilha bem tapada, (não deixando entrar o ar) ata-se-lhe ao gargalo uma corda forte e mergulha-se o mais que se puder em poço ou cisterna. Passadas duas ou tres horas, a bilha estará cheia de gelo, sendo necessario partil-a para o poder tirar.

Nodoas de cêra em velludo. — Torra-se uma fatia de pão bem torrada e bem quente applica-se sobre a nodoa até que a absorva toda. Isto, em velludo de qualquer côr, menos o carmezim.

Nodoas de azeite na lã. — Molha se o panno em oleo de tartaro, passa se por agua morna e depois por agua fria, duas ou tres vezes.

Nodoas de vinho. — Tiram-se rapidamente, emergindo a parte manchada em leite a ferver.

Nodoas de tinta de escrever. — Na roupa branca, tiram-se facilmente, deitando sobre ellas um pouco de sal e sumo de limão. Pode, tambem, empregar-se com melhores resultados, o oxalato ammoniaco ou o phosphato de sodio.

Revista commercial

Mercado de Lisboa

Preços dos generos agricolas

Vinhos.— Preços por 17 litros, captivos de direitos.

Tintos—Santarem, Cartaxo, Torres, de 11 a 14 graus 600 a 650, de 13 a 14 graus 600 a 700; Alemtejo de 11 a 13 graus. 650 a 700, de 13 a 14 graus 650 a 800; do Algarve de 11 a 13 graus 650 a 700 e 13 a 14 graus 650 a 800 réis.

Brancos—Abafados e bastardinhos 2$200 a 2$500, por 17 litros.

Os brancos communs cotam 500 réis, por 17 litros.

Azeite.— Os preços cotados, por cada 10 kilos, captivos de direitos, são os seguintes: 1.ª qualidade 3$000, 2.ª qualidade 2$800 e 3.ª qualidade 2$300 réis.

Vinagre.—Os preços captivos de direitos por 17 litros, regulam a 600 para o de 12 a 15 graus e a 800 para os de 16 a 20 graus.

Alcool.—Preços por 17 litros: Alcool de 40 graus, 4$250: aguardente de vinho, 30 graus 2$500; dita de 20 graus, 1$800; aguardente de figo, 1$100, 1$200: aguardente de canna (Cabo Verde), 11$500 réis, por garrafão de 16,5 litros; dita de Loanda, 10$500; licores 6$800 por almude: Granito nacional, caixa de 12 garrafas 6$600: Genebra «Fockink», em botijas de 12 decilitros caixas de 12 botijas botijas (despachadas seis) réis 10$500: «Medalhas», id. id. 9$600 «Huyper 15$000 réis por 15 litros.

Cereaes.—Trigo nacional: Os preços reguladores da tabella official do Mercado Central de Productos Agricolas são os seguintes:

Pezo em kilo por		Preços em réis			
		Molle		Rijo	
H.ct.	13,8 litros	Kilo	13,8 litros	Kilo	13,8
81	11,18	72	804	69	771
80	11,04	71	783	68	750
79	10,90	70	763	67	730
78	10,76	69	742	66	710
77	10,63	68	722	65	690
76	10,49	67	702	64	671
75	10,35	66	683	63	652
74	10,21	64	663	62	633
73	10,07	61	644	61	614

Os trigos molles cotam se com 3 a 4 réis abaixo da tabella official e os rijos com 4 a 6 réis abaixo da mesma tabella.

Milho.—Da terra 420 por 13,8 litros; em armazem; da ilha amarello fino 330 e o branco 320 por 13,8 litros a bordo.

Cevada.—Cota 230 por 13,8 litros.

Aveia.—E' cotada a 300 réis, por 20 litros.

Centeio.—Cota a 360 réis, por 13,8 litros.

Arroz.—Descascado, 1$350, por cada 15 kilos.

Do estrangeiro descascado, temos os seguintes preços;—Bremen—1.ª a 1$650 e 2.ª 1$650 réis por 15 kilos.

Farinhas.— Preços por sacca de 75 kilos —N.º 1 a 7$650, n.º 2 a 6$900, n.º 3 a réis 6$300.

Semeas.— Preços correntes — Superfina 1$320, por 55 kilos, fina 960, por 40 kilos, grossa 840 por 35 kilos.

Alimpadura —Cota 10 réis o litro.

Massas. — Em caixas de 15 kilos, 2$000 réis, em caixas de 7,5 kilos, 1$050, sem caixa, 1$800 por cada 15 kilos.

Favas. — Preços correntes: da terra, velha 440 por 13,8 litros; da ilha, roxa a 350 e branca a 400, de Italia, 450 por 13,8 litros; da Barbaria, 450 por 13,8 litros.

Tremoço.—Cota 320, réis, por 20 litros.

Batata.— Este genero cota 420 réis por arroba.

A batata doce, em barricas de 75 kilos despachados, cota-se entre 400 a 440 réis por arroba.

Cebola.—O preço está a 500 réis, por 15 kilos.

Figo.— Os preços que actualmente vigoram são os seguintes.

«Flor» em caixas, 1$400 réis por 15 kilos; de «Comadre» 1$300 réis, id. em ceiras, 700 a 800 réis.

Amendoa.—A côca cota 3$000 por 15 kilos. O miolo de amendoa doce cota 5$200.

Avelãs.— Cotam-se á razão 3$000 réis os 15 kilos.

Nozes. — Os preços cotados continuam a 1$700, réis por 15 kilos.

Ameixas.— Cotam 2$900, réis por 15 kilos.

Passas. — Cotam 3$200, 3$400, por 15 kilos.

Castanha verde — Cota a 600 réis cada 15 kilos.

Pero secco.—Tem o preço de 2$500 a 2$700 réis por cada 15 kilos.

Carnes

Os preços são os seguintes: bois, 4$350, 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa; vitellas, 340 e 320 réis por kilo. Carneiro de 1.ª qualidade a 220 réis, de 2.ª a 200 réis id. Porcos 3$500 a 3$200 por 15 kilos.

As carnes preparadas por 15 kilos fecharam com os seguintes preços.

Paios de Portalegre, réis 9$600, chouriços de Portalegre, 8$500 e 9$000 réis; ditos do Alemtejo, 7$200 réis; presuntos de Albergaria, 5$200 réis; ditos de Chaves, 9$000 réis; toucinho, 7$100 réis.

A banha nacional é cotada entre 5$000 réis por 15 kilos.

Os preços de «pellame» das rezes abatidas no matadouro foram os seguintes:

Coiro de bois 510 réis, por cada 15 kilos de carne limpa, «pelles de vitella» 53 a 54 por cada kilo de carne limpa.

Pelles de carneiro 700 a 1$200 réis cada.

Generos coloniaes

Cacau, finos, réis 4$500 a 4$600; paioes, 4$100 a 4$200; escolhas, 3$200 a 3$600. Cera. — Benguella, 265. Loanda, 265. Borracha.—Benguella, 1$560. Loanda, 1$540 Ambriz, 1.ª a 1$800 e 2.ª a 1$080. Café Angola. —Ambriz, 2$200. Encoges, 2$150 e Cazengos, réis 2$150. Café S. Thomé.— Finos, 4$500 a 4$600; paioes, 3$200 a 3$800 e escolhas, 1$200 a 1$800. Café de Cabo Verde.—3$800 a 4$000 réis. Oleo de palma, 1$750. Coconote, 1$250. Gomma copal — amarella, 5$000 a 5$500; branca fina 4$200 a 4$400; mistura, 4$000 a 4$200 e ordinaria 800 a 1$200. Couros da Guiné—bons 470, defeito 440 a 450 e retugo 205. Couros de Cabo Verde, 430. Couros de Angola, 440. Assucar—De 1.ª qualidade a 1$700, de 2.ª a 1$600 e de 3.ª a 1$200

Cortiças

Preços correntes no nosso mercado. Em «prancha»: 1.ª qualidade, 100 a 300 por kilogramma, grossa 40 a 200; id. de pesca, 15 a 30. «Rolhas»: para vinho, 21 linhas, 2$000 a 3$500 por milheiro; para gazosa, 18 linhas, 1$400 a 4$000; para cerveja, 15 linhas, 700 a 2$000 réis.

MERCADOS NACIONAES

Preço dos generos agricolas obtido n'este mez em feiras e mercados nas ocalidades abaixo designadas.

ABRANTES.—Azeite—Por 10 litros.—Azeite fino bom 2$800. Cereaes. Venda nos armazens por 14 litros.—Milho, 420; Centeio, 400; Fava, 420; Cevada, 320; Aveia, 160. Trigo, 700. Vinho, 1$000 réis por 20 litros.

ALBERGARIA A VELHA.—Medida de 20 litros — Milho branco 880, amarello 780; Trigo 1$200, Feijão branco 920, amarello 940, frade 400 réis.

ALCOBAÇA.—Medida de 14 litros.—Trigo tremez, 6 0; durazio, 640; Milho da terra, 400; Fava, 460; Cevada, 300; Tremoço, 300; Chicharo, 500; Aveia, 240; Grão de bico, 700; Feijão branco, 700; Encarnado, 740; Batata, por 15 kilos 280; Ovos por duzia, 220.—Para revender—Azeite por 20 litros, 4$400 a 5:200; Vinho, 450 a 900.

ANADIA—Milho branco 15 litros, 450; Farinha de milho, 460; Feijão, 500; Cevada, 440: Aveia, 400; Azeite, 20 litros, 5:600; Vinho tinto, 20 litros, 700; branco, 800; Vinagre, 800; Batatas 15 kilos, 260; Aguardente de medronho, 20 litros, 1:600; de vinho, réis 1:800.

ARCOS DE VAL DE VEZ.—Trigo, cada 17,82 litros, 800. Centeio, 440; Milho branco, 480; amarello, 460; Feijão branco, 1$200; vermelho. 960; preto, 800. Batatas, 400. Ovos, duzia, 160. Azeite, litro, 400 réis

BRAGA—Medida de 20 litr—Milho branco 460, Milho amarello 460, Centeio, 500, Painço 700, Milho alvo 940, Feijão branco 11.00, vermelho 1.100, amarello 840, raiado 700 miudo 600, Batatas (15 kilos) 480 réis.

BARCELLOS. — Medida (17|373), Milho branco 460, amarello 440, Centeio 480, Trigo 900, Feijão branco 720, amarello 640, vermelho 840, rajado 600, fradinho 600, preto 640, manteiga 1$000, mistura 800, Milho alvo 700, Painço 560, Tremoços 600, Batatas 15 kilos 400, Vinho pipa de 500 litros, 13 a 17 mil réis.

CANTANHEDE.— Trigo mouro, 15 litros 680, tremez 660; Milho branco 300; amarello 280; Centeio 480; Cevada 300; Aveia 260; Arroz 15 kilos 1$200; Feijão branco, 15 litros 880; amarello 800; vermelho 840; rajado 720; frade 600; Grão de bico 800; Batata 320; Vinho branco 20 litros 700; Vinho tinto 550; Vinagre 700; Aguardente 1$800; Azeite 10 litros 3$000 réis.

CASTRO DAIRE.—Medida de 15,912 litros: Feijão amarello e ervilho 900, branco 850, rajado 600, chicharo 500, milho amarello e branco 400 réis, trigo 850 réis.

CELORICO DE BASTO.—Por 20 litros. Milho Branco 600, dito amarello 580 Centeio 450, feijão branco 960, dito amarello 940, dito fradinho 800, dito vermelho 900. Batatas alqueire 360.

CHAVES—Cada 15 litros (ant. alqueire). Milho branco, 300; dito amarello, 300; Centeio, 210 Feijão manteiga, 800, dito branco, 750; dito rajado, 700; dito vermelho, 700; dito fradinho, 1$000; dito chicharo, 480; Trigo serodio, 800; dito barbella, 700; Batatas, 20 kilos 200; Sal, 20 kilos 280; Vinho tinto, cada 25 litros ant. (almude), 1$600; dito branco, 2$000; Aguardente, 4$000; dita de medronho, 3$000; Azeite, 5$600; Vinagre, 1$400 réis.

COIMBRA.— Trigo, 580; Milho branco 310; amarello, 310; Feijão branco, 540 e 560 vermelho 620, rajado 420, frade 500. Centeio 360; Cevada, 260; Grão de bico, 500 e 600, Fava, 400 e Tremoços, cada 20 litros, 480 réis.

ESTREMOZ.—Preços camararios: Por cada 10 litros. Trigo 440, milho 250, centeio 300, cevada 160, aveia 120, fava 250, grão de bico 500, feijão branco 600, amarello 700, frade 350, azeite 3$200, vinho 400, aguardente 2$000. Por cada 15 kilos; carne de porco 3$600, toucinho 3$400, carne de porco ensacada 6$000, lã branca 1$500, lã preta 3$600, farinha de trigo 1$000, palha de trigo 20, de cevada 30, le centeio 50, carneiro e vacca, respectivamente a 200 e 240 réis cada kilo.

FAFE—Medida de 20 litros.—Milho branco da terra, 460 a 500; amarello, idem 440 a 480; Feijão branco, 1$400; amarello, 850, rajado, 800; Batatas, 500 a 860; Milho alvo, 580 a 600; Painço, 650; Trigo, 960; Centeio, 560.

FELGUEIRAS.—Medida de 20 litros—Milho branco 640, Milho amarello 620, Milho miudo 750, Centeio 540, Trigo 940; Batatas graúdas 440, Batatas miudas 360; Feijão branco, 1:080; Feijão amarello 950; Feijão vermelho 1$060; Feijão rajado 860; Feijão mistura 800, Feijão frade (branco) 740 Feijão frade (amarello) 700, Ovos duzia 160.

FAMALICÃO. — Medida de 17,113 litros —Milho grosso, 480; Centeio, 540; Feijão frade, 700 e 720; amarello, 750 e 770; Feijão branco, 800 réis.

FUNDÃO.— Cada 20 litros: Feijão frade 900; Feijão encarnado 1:300; Feijão branco 1:000; misturado 1:000; Grão de bico; 1:300; réis, Centeio, 640; réis, Milho 520 réis; Batata, cada 15 kilos 200 réis, Vinho cada 25 litros, 1:100 e 1:200; Vinagre 800 e 1:000; Aguardente 3:000; Azeite, 12 litros 2:400.

GOLLEGÃ.—Trigo 700, milho 380, centeio 460, aveia 260, fava 500, Grão 800, feijão branco 680, encarnado 800 réis.

GUARDA.—Medida de 15 litros.—Trigo tremez, 800; Dito gallego, 700; Dito grosso amarello, 440; Dito branco 440; Dito miudo, 380; Dito painço, 400; Centeio 440; Cevada, 300; Feijão amarello, 1$000; Dito branco, 1$000; Dito vermelho, 850; Dito rajado, 750; Chicharo, 700; Grão de bico, 850; Batata, 240; Castanha, 240.—Medida de 24 litros. —Vinho tinto, 1$000; Dito branco, 1$200; Azeite, 6$200.—Medida de 1 litro.—Aguardente, 200; Ovos, duzia 180.

GUIMARÃES.—Trigo, 850; centeio, 600; milho alvo, 760; milhão branco, 540; milhão amarello, 520; feijão vermelho, 1$100; idem branco, 1$300; idem amarello, 800; idem rajado, 750; idem fradinho, 720; sal, 120; batatas, 440 e ovos, duzia, 110 réis.

GOUVEIA. — Medida de 16 litros: Milho grosso amarello, 420; branco 420; painço, 600; Trigo tremez, 600; trigo gallego, 600; Centeio 400; Feijão branco, 680; rajado 700; amarello 800; vermelho, 800; Chicharo 450; Grão de bico: 680; Batata nova 200; Sal 120; Azeite 20 litros, 5:700; Vinho tinto, 40 litros 1:700; branco 2:000; Aguardente: 6000; Ovos de gallinha, duzia 200; Toucinho, 15 kilos, 3:200 réis.

LOUZÃ—Preços por alqueire 13,745. Milho branco, 320; amarello, 310. Trigo, 580. Centeio, 400 Cevada, 280. Feijão branco, 600, frade 570 Batatas, 220. Azeite, 10 litros 3$000. Vinho, 20 litros 700. Carne de vacca ou vitella, kilo 200. Carne de porco, 15 kilos 3$060. Ovos, duzia 130 réis.

MELGAÇO.—Milho branco 750, amarello 740, centeio 900, trigo 1$200, feijão branco 2$160, rajado 1$760, frade 1$440, batata 400, castanha 600, nozes (cento) 70, ovos (duzia) 600.

MONTEMÓR-O-VELHO. — Medida de 14,63 — Milho branco, 400 amarello, 390, Feijão branco miudo 680, graudo $700, vermelho $840, frade 560, pateta 700.

MIRANDELLA.— Azeite almude 22,2 litros 5$000; Vinho 1.ª qualidade 25 litros 1$000; Medida de 20 litros; Trigo Serodio $960; Centeio 500; Batata 360; Chicharo 800; Feijão branco 1$200; Ovos duzia 160.

MONDIM DE BASTO.—Medida de 20 litros—Milho branco 600; Milho amarello 580; Centeio 600; Feijão branco 800, Feijão amarello 800; Batatas 320.

PENAFIEL.—20 litros—Milho amarello 680, branco 690, miudo 700, Centeio 560, Feijão amarello 1:000; branco, 1:100; fradinho 760; vermelho, réis 1$100; Batatas 18 kilos 400: Ovos duzia 180 réis.

POMBAL.—Trigo 500, milho 360, cevada 280, centeio 450, aveia 200, tremoço 360, grão de bico 600, feijão encarnado 680, branco 600, amarello 520, frade 600.

PORTO.—Trigos da terra cada 25 litros 1$100; Serodio 1$040; barbela 960 ribeiro 1$040: milhos da terra branco 760 amarello 820; miudo 760 centeio 640 cevada 500 feijão preto 920 branco 920; vermelho 900 rajado 900 frade 800 amarello 520 fava 700 batatas cada 15 kilos 560 e 520 azeite 26 litros dentro das barreiras 1.ª qualidade de 4$800 2.ª 4$500 fora de barreiras 4:500 e 4:200.

PONTE DE BARCA—Milho branco 380; amarello 360; Centeio 400; Trigo 850 Feijão branco 800; misturado 720; fradinho. 560, Batatas 480; Ovos (5) 80.

PAÇOS DE FERREIRA.—Milho branco 650; Dito amarello 620; Miudo 680; Centeio 590; Feijão amarello 820; branco 1$000; fradinho, 700; Batatas, 420.

SANTO THYRSO.—Medida de 17|316. Milho branco 520 amarello 500 Centeio 600 Trigo 920 Batatas graudas 600 Batatas miudas 500 Feijão branco 1:100 Feijão amarello 800 Feijão rajado 880 Feijão mistura 500 Feijão frade 600 Ovos duzia 160.

SETUBAL.—Feijão branco hespanhol, sacco com 100 litros, 9$000; Feijão branco apatalado, sacco com 100 litros, 5$100; Dito branco miudo, 5$100; Encarnado graude, 5$100; Amarello graude, 7$000; Dito pequeno, 6$200; Feijão limão, 6$200.—Medida de 20 litros.—Vinho tinto, 600; Vinagre tinto, 650; Dito branco, 900; Azeite, cada 10 litros, 2$700 réis.

TAVIRA.—Amendoa côca, 15 kilos, 1$700; dita dura, 800; Cevada, 14 litros, 500; Favas, 18 litros, 760; Feijão branco, 1$200; dito raiado, 1$600; Grão, 1$600; Milho de regadio, 600; Trigo broeiro, 14 litros, 700; dito rijo, 740; Azeite, 10 litros. 2$600; Vinagre, 300; Vinho, 400; Arroz 15 kilos, 1$700, Batata, 600; Alfarroba, 60 kilos, 1$000.

TORRES NOVAS.—Medida de 13 litros e meio Trigo durazio 620 Trigo tremez 640 Milho 400 Fava 480 Cevada 260 Aveia 300 Grão de bico 440 Feijão branco 560 Feijão encarnado 930 Feijão araiado 960 Chicharo 360 Tremoço medida de 16 litros 460 batata kilo 30, azeite medida 20 litros 3:700. Vinho 1:600. Vinagre 800. Aguardente de figo 3:600. Aguardente de vinho 4:000. duzia de ovos 200. Gallinhas 600.

VILLA VERDE.—Por 16,882 litros. Milho branco 530, amarello 520, centeio 480, milho alvo 600, feijão branco 1$200, amarello 1$160, batatas novas 460, ovos 5 por 80 réis.

MACHINAS E APPARELHOS

PARA

MOAGEM DE CEREAES

EM

Moinho com mós francezas

Engenho de limpeza de trigo

Grande e pequena escala

Engenhos de limpeza para trigo, centeio, cevada e milho; Mós francezas, peneiros modernos, amassadeiras mechanicas; Moinhos e prensas para a fabricação do azeite; Motores a vapor, a gaz pobre e a petroleo; Turbinas hydraulicas para força motora nos rios.

Grande sortimento de correias de coiro; Balata, algodão, linho e pello de camello; Em especialidade todos os artigos para moagens e Sedas para peneiração das farinhas; Telas metallicas para joeiros e crivos.

Casa Amelin e Renaud

RENAUD, LÉVÊQUE E C.ª, (Successores)

Rua da Magdalena, n.ᵒˢ 1 a 9

LISBOA

Turbina hydraulica

Plansischter para peneirar a farinha

RHEUMATISMO E GOTTA

Nevralgia e sciatica

Unico remedio efficaz, que produz allivio immediato, e a curraem poucos dias, é a POMADA LUSITANA de Dias & Irmão. Caixa 500 réis

A cura da asthma

Unico remedio efficaz, são os CIGARROS INDIANOS de Dias & Irmão. Caixa 360 réis.

Surdez e zumbido

Cura-se em poucos dias, com o uso do BALSAMO ACUSTICO de Dias & Irmão. Vidro 500.

Pharmacia Dias & Irmão

Rua do Arco do Marquez d'Alegrete

LISBOA

FABRICA VULCANO

FUNDADA EM 1843

Boqueirão do Duro, 38 (ao Conde Barão)

CARLOS ALVES & C.ª

FUNDIÇÃO SERRALHERIAS E FORJAS

OFFICINA DE CONSTRUCÇÃO E REPARAÇÃO

Apparelhos para o fabrico de massas alimenticias —Prensas para o fabrico de oleos —Montagem de fabricas—Apparelhos para diversas industrias —Vigamentos e columnas de ferro—Coberturas metalicas e gradeamentos, etc.

Endereço telegraphico «VULCANO — LISBOA»

VACCINAS contra o mal rubro ou tabardilho dos porcos. Contra o carbunculo ou baceira dos bois, cavallos, ovelhas, etc.

LEVADURAS selecionadas de vinhos nacionaes e estrangeiros.

Productos pharmaceuticos.

ANALYSES de adubos, terras, aguas, urinas, etc. Pedir instrucções ao

INSTITUTO PASTEUR DE LISBOA

RUA NOVA DO ALMADA, 69

Januario & Mourão

Grande sortimento de relogios de ouro, prata, aço, nikel, etc Relogios de ouro para senhora -9$000 réis: para homem 12$000 rs. de prata 3$000 réis; d'aço 2$500; de nikel 2$000 reis Despertadores desde 750 réis. Compram por bom preço toda a qualidade de ouro, prata e platina para derreter e em bom estado, barras, objectos de ouro e prata com pedras finas e falsas, moedas antigas e tudo que seja artigo d'ourivesaria.

86, 88, Rua da Palma, 90, 92

Aos srs. Agricultores

Asphalto Nacional

O Asphalto Nacional, de Marques & Domingues, é o melhor preservativo para a conservação dos cereaes nos celleiros; evita a humidade, o salitre, o gorgulho e toda a qualidade de bicharia, que tanto prejudica os cereaes, como ratos, formigas, baratas, etc. O seu preço é modico e manda-se applicar em qualquer ponto do paiz.

Pedidos a Marques & Domingues

Poço do Borratem, 33—LISBOA

OFFICINA DE SERRALHERIA

E deposito de ferragens para construcções civis

de Salinas & Martins

Fechaduras, fechos, fixas, macha-femeas, lemes, enchadas, picaretas, pás, marretas, carrinhos de mão e moletas de diversas qualidades Chumbo em chapa e em barra e zinco em chapa—Encarrega-se de todos os trabalhos de grades, portões claraboias coberturas de ferro, etc. etc. —Ferramenta para funileiros e tanoeiros. — PREÇOS, MODICOS.

30, Escolas Geraes, 34—Lisboa

3.º ANNO. — N.º 96 A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez DEZEMBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno .... 1600 réis
Um semestre .... 800 »
Numero avulso .... 50 »

(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Annuncios
(TYPO CORPO 8)

Por uma só inserção .... 40 réis cada linha
Repetição até 6 publicações .... 30 » » »

Annuncios permanentes, folhas soltas, réclames e annuncios intercalados no texto—contracto especial.
Os srs. assignantes gosam do abatimento de 20 %.
A administração acceita correspondentes em todas as terras do paiz.

Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

SUMMARIO

A questão das carnes

Varias propostas — Municipalisação do abastecimento com admininistração autonoma

Entrou em discussão na camara municipal de Lisboa um assumpto que muito tem interessado os habitantes de Lisboa e a lavoura do paiz. Trata-se do futuro regimen de abastecimento de carnes á capital e procura-se encontrar uma formula que concilie simultaneamente os interesses do consumidor, da lavoura nacional e do municipio. Somos os primeiros a comprehender as difficuldades da tentativa, mas não a reputamos impossivel desde que os srs. vereadores se inspirem sinceramente no desejo de bem servir o municipio, defendendo-o contra todos os interesses illicitos.

O que tem sido o actual contracto, melhor que ninguem o sabem os consumidores de Lisboa e os lavradores do paiz. Mercê de uma defeituosa redacção no contracto e de indesculpaveis fraquezas por parte de quem deveria impôr o seu cumprimento severo, o actual contracto de abastecimento de carnes á cidade de Lisboa, de *bilateral* que era, com reciprocidade de direitos e obrigações, converteu-se em *unilateral*, cabendo á camara todas as obrigações e ao arrematante todos os direitos. Nas mãos d'esse monopolista, que facilmente illudia o cumprimento das obrigações contractuaes, a camara, a lavoura, o consumidor tiveram a sorte varia e obediente da pella nas mãos do jogador. Durante todo o tempo da duração do contracto, o arrematante tem positivamente brincado com o publico, os lavradores e o municipio. Em vão a opinião publica tem clamado contra esse poder sem *contrôle;* em vão collectividades respeitaveis, como a Real Associação de Agricultura, teem protestado e representado contra um estado de coisas verdadeiramente intoleravel. Quem manda é o arrematante e deante d'elle teem successivamente capitulado todos os interessados em o conter nos limites do espirito do contracto.

E' para pôr termo a este estado de coisas, que seria altamente comico se a saude e a bolsa do consumidor e um dos ramos mais importantes da riqueza nacional não pagassem todas as differenças; é para pôr termo a este estado de coisas verdadeiramente anormal que tres projectos se apresentam: o da *liberdade com restricções*, apresentado pelo sr. Claro da Ricca; o do *monopolio*, ou regimen actual com modificações, apresentado pelo sr. José Bello, o da municipalisação do fornecimento, apresentado pelo sr. Sabino de Sousa.

Cada uma d'essas propostas apparece largamente fundamentada pelos seus auctores, e cada uma d'ellas offerece, em merito relativo, vantagens e inconvenientes. Sem, por ora, entrarmos na analyse detalhada de cada uma d'ellas e pela rapida leitura que de todas fizemos, afigura-se-nos que a do sr. Sabino de Sousa é a que maior numero de vantagens offerece e a mais consentanea com a moderna corrente da municipalisação dos serviços publicos por administração autonoma. «E' necessario provar com factos — diz o sr. Sabino de Sousa — que os municipes podem comer boa carne e por preço tal que comam mais carne do que hoje, libertando-os de varios males e principalmente da terrivel tuberculose. *E' uma funcção humanitaria.* E' indispensavel demonstrar, com provas, que o lavrador póde e deve crear bois, que tem consumo para elles e que a remuneração, encontrada legitimamente, lhes permittirá contri-

buir para o que ainda é lei economica; é mais rica a lavoura que mais gado possuir. *E' uma funcção social.* E' urgente usar de moldes que garantam a prosperidade do municipio. *E' uma funcção de consciencia dos cidadãos.*

Nesta ordem de idéas o sr. Sabino de Sousa propõe a municipalisação do abastecimento de carnes á cidade de Lisboa como regimen transitorio para a liberdade do commercio, com uma *administração autonoma* analoga á dos Caminhos de Ferro do Estado, geralmente applaudida e acceite.

E' justo porém consignar que semelhante idéa, já havia sido apresentada em sessão de 15 de março de 1900 e ahi largamente defendida pelo director d'este jornal, quando vereador da edilidade lisbonense, proposta a que devemos nos referir quando apreciamos os projectos agora apresentados.

Essa *administração autonoma*, composta de um vereador eleito annualmente pela camara, do inspector dos matadouros, de um representante da secção pecuaria do conselho superior de agricultura, de um representante da Real Associação de Agricultura Portugueza e do actual fiscal dos contractos vigentes do abastecimento de carnes, será a intermediaria entre a lavoura e os municipes; os lavradores, embora *nominalmente* menos aquinhoados do que pelo contracto actual, lucram *realmente* muito mais; a tabella fixa da venda de carne de vacca nos talhos é notavelmente inferior á actual, o que não impede que a margem de lucro dos açougueiros possa ser elevada de 20 a 33 réis em kilo.

Eis a impressão que nos deixou a leitura corrente de varias propostas que vão ser discutidas. E' possivel, é mesmo provavel, que no decorrer do debate surjam elementos novos que melhor nos documentem e documentem o publico. O nosso desejo já devem saber qual é: que, com um lucro honesto para a lavoura e os açougueiros, os preços da carne tornem accessivel a todas as bolsas o primeiro genero de alimentação publica.

Hoje publicamos o projecto do vereador sr. José Bello.

Relatorio

Referindo-se ao pouco escrupulo com que o actual contracto tem sido cumprido pelo arrematante, affirma o sr. José Bello que, não obstante, d'elle resultou grande ensinamento e a segurança de que a sua essencia e consequencias foram de enorme vantagem para o municipio, para os municipes e para a lavoura.

Esta certeza o leva a proseguir na mesma ordem de idéas d'elle, prevenindo, porém, hypotheses que, de futuro, possam vir a prejudicar o novo contracto, como prejudicaram o actual.

Em seguida explica o auctor ter resultado d'este a quasi extincção do *deficit* annual da camara, proveniente da venda de carne nos seus talhos, *deficit* que subiu em alguns annos á importante quantia de 100:000$000 réis. não obstante o consumo da carne ter augmentado, por isso mesmo que o preço d'ella diminuiu, comparativamente ao que era antes da vigencia do contracto.

Tambem do mesmo contracto resultou o desenvolvimento da industria pecuaria, visto o fornecimento, n'estes quatro annos da sua vigencia, ter sido feito exclusivamente com rezes nacionaes ou nacionalisadas e a lavoura ter reconhecido nos preços arbitrados, remuneração mais que sufficiente para os seus productos.

Nestas condições o sr. José Bello acha que inconstetavelmente, um contracto semelhante será o mais util a todas as classes interessadas.

Cumpre, portanto, á camara fazer um novo contracto accrescenta o relatorio, attender aos consumidores baixando mais o preço da carne e mais poderia attender se o governo a auxiliasse, diminuindo ou abolindo o imposto de consumo. Em relação á lavoura, tambem lhe cumpre marcar preços ainda remuneradores e facultar-lhe garantias contra as tricas e a má fé dos arrematantes; não podendo, porém, ser esses preços os mesmos do actual contracto, por convir attender aos interesses do consumidor e ainda olhar ao lucro legitimo do commercio de talhos, visto que alguns vivem com difficuldade.

Conclue o relatorio por explicar que do novo projecto resulta uma economia para o consumidor de 153.328$820 réis, se se tiver em attenção o consumo de 1905, mas como a estatistica mostra que o consumo já subiu no anno corrente, e natural é que augmente no proximo anno, em virtude da diminuição do preço da carne em face do novo contracto, essa economia elevar-se a réis mais de 160.000$000.

As tabellas para a venda ao publico, accrescenta, serão annunciadas logo que se effectue a arrematação, porque pode d'ella resultar uma economia ainda maior, segundo o preço porque a adjudicação fôr feita.

Condições para a arrematação do abastecimento de carne de vacca á cidade de Lisboa

1.ª — O abastecimento é feito por uma fórma indirecta, isto é, pelo fornecimento aos talhos estabelecidos na cidade, das rezes e meias rezes requisitadas para o seu consumo sendo o arrematante, portanto, obrigado á satisfazer todas essas requisições, quando formuladas no devido tempo e salvo o disposto na condição 8.ª

2.ª — O fornecimento deverá ser feito com rezes nacionaes ou nacionalisadas e estrangeiras.

3.ª — O fornecimento com gado estrangeiro só poderá ser feito quando não haja offertas de gado indigena, ou estas sejam d'um numero de cabeças tal que não cheguem para satisfazer as exigencias do consumo. Em qualquer caso. porem, o arrematante carece de prévia auctorisação da camara e do governo.

4.ª — Toda a carne de vacca destinada ao abastecimento da cidade será de rezes abatidas no Matadouro de Lisboa, com inteira sujeição aos regulamentos administrativos e sanitarios em vigor, vigiando e regulando a entrada do gado no Matadouro, a inspecção d'este estabelecimento, a fim de não haver qualquer prejuizo para os offerentes nem demora propositada no Mercado Geral

de Gados. A camara por sua vez não permittirá que se abatam rezes bovinas adultas, que não sejam introduzidas no Matadouro em virtude d'este contracto.

§ unico. E' prohibida a entrada de carne de vacca pelas barreiras da cidade, bem como a venda nos talhos estabelecidos na zona annexada de carne que não seja fornecida por este meio.

5.ª—O arrematante é obrigado a fornecer aos donos dos talhos a carne pelo preço da adjudicação, ficando a cargo dos talhos o transporte da carne do Matadouro para esses estabelecimentos.

6.ª—O arrematante terá todos os dias no Matadouro, desde as 11 horas da manhã até ás 2 horas da tarde, pelo menos, empregados seus, incumbidos de receberem as requisições que lhe forem feitas pelos proprietarios dos talhos.

7.ª—A liquidação das rezes abatidas no Matadoro será feita pelo pezo limpo que derem na balança do mesmo estabelecimento, nos termos do respectivo regulamento. As linguas pertencerão aos donos dos talhos.

8.ª—O arrematante poderá deixar de satisfazer as requisições feitas por qualquer dono de talho, que se negue a caucionar o fornecimento por meio de fiança edonea, quando lhe seja exigida.

9.ª—O arrematante é obrigado a receber da inspecção do Matadouro todo o gado que a esta fôr offerecido nas epocas proprias pelos agricultores, lavradores, productores, creadores ou recreadores e por quaesquer pessoas que explorem gado em industria fabril ou de transporte.

§ 1.º O offerente é cbrigado a acompanhar a sua offerta de attestado passado pelo presidente da camara municipal, administrador do concelho ou escrivão de fazenda, provando que pertence a alguma das categorias mencionadas nesta clausula e que portanto não é marchante nem negociante, entidades ou intermediarios que este contracto põe de parte.

§ 2.º Para o effeito d'esta condição os offerentes deverão dirigir-se á Inspecção do Matadouro, a cujo cargo fica o registo do gado offerecido para o consumo, e toda a execução do contracto; e será essa inspecção quem prevenirá os referidos offerentes do dia em que terão de fazer as remessas.

§ 3.º O gado não permanecerá no Mercado Geral mais de 48 horas e será abatido segundo a ordem chronologica da sua entrada no matadouro com sujeição aos preceitos sanitarios d'esse estabelecimento.

§ 4.º As epocas proprias a que se refere esta base são para o gado do Alemtejo, Algarve e bravo, os mezes de maio a agosto; para o gado das outras procedencias, raças ou proveniencias do continente, os restantes mezes do anno, e para os das ilhas todo o anno.

§ 5.º A inspecção do matadouro indicará ao arrematante com quinze dias de antecedencia o numero de rezes offerecidas e os dias em que ellas devem chegar ao mercado, a fim de que o arrematante adquira as que faltarem para o consumo diario.

§ 6.º O arrematante não póde contestar a validade das offertas de gado recebidas pela inspecção do matadouro.

10.ª A liquidação das rezes remettidas pelos offerentes será feita conforme os preços que seguem: para os bois e vaccas—Alemtejo e Algarve, 3$900 réis—ilhas, 4$000 réis—bravo, 3$600—outras procedencias, raças ou proveniencias, 4$100 réis por cada 15 kilos de carne limpa.

§ 1.º Todas as despezas com o gado até á sua entrada no matadouro ficam a cargo do offerente.

§ 2.º O gado bravo será remettido directamente para o matadouro, e o offerente envial-o-ha em condições de evitar qualquer desastre, sujeitando-se ás instrucções que para esse fim forem publicadas.

11.ª—Ficará de reserva d'um dia para o outro nas abegoarias do matadouro um numero de rezes bovinas adultas não inferior a 50, sendo imposta ao arrematante a multa de 10$000 réis por cada rez que faltar para aquelle numero, salvo caso de força maior, assim acceito pela camara.

12.ª—Será applicada ao arrematante a multa de 20$000 réis por dia por cada rez que elle demorar no mercado além das 48 horas. Egual multa lhe será imposta por cada rez que o arrematante deixe de abater nos termos do § 6.º da condição 9.ª. Tambem lhe será applicada a multa de 20$000 réis por cada rez ou meia rez que, tendo sido requisitada pelos talhos, nos termos da condição 1.ª, deixar de ser fornecida pelo mesmo arrematante, salvo caso de força maior devidamente comprovado.

Quando, porèm, pelo motivo do arrematante não satisfazer por completo as requisições que os talhos lhes tenham dirigido, a cidade deixe de ser convenientemente abastecida de carne durante alguns dias, a camara mandará proceder ao abastecimento dos mesmos talhos na parte que faltar, adquirindo e distribuindo as rezes por conta e risco do arrematante, impondo-lhe a multa de 1:000$000 réis e pagando-se a camara immediatamente da despeza feita pela quantia em deposito, e avisando o arrematante de que a repetir-se caso identico será rescindido o contracto.

13.ª—A falta absoluta do cumprimento da condição 1.ª importará a rescisão do immediato contracto, perdendo o arrematante o direito ao deposito feito em dinheiro ou titulos conforme a condição. Será tambem rescindido o contracto quando a totalidade das multas impostas attingir 25 por cento da importancia do deposito.

14.ª—O contracto começará a ter execução em 27 de abril de 1907 e será valido por quatro annos, podendo ser prorogado por egual periodo, se convier a ambas as partes contractantes.

15.ª—A applicação das multas é da competencia exclusiva da camara, e a sua importancia reverterá a favor do cofre da mesma camara.

16.ª—O preço base da arrematação será de 280 réis o kilo.

17.ª—Para qualquer ser admittido a licitar, é necessario mostrar com documento authentico que fez no cofre da thesouraria da camara o deposito provisorio de 5:000$000 de réis.

O deposito definitivo e portanto de garantia ao contracto será de 40:000$000 réis e poderá ser feito em dinheiro ou titulos de divida publica ou municipal, pelo seu valor no mercado.

§ 1.º A entrega do deposito definitivo deverá ser feita no praso de 8 dias, depois da arrematação, no cofre da thesouraria da camara.

§ 2.º Os concorrentes, aos quaes não tiver sido feita a adjudicação, pódem, acto seguido á licitação, levantar o seu deposito provisorio.

§ 3.º Se o deposito definitivo fôr feito em dinheiro, a camara abonará ao adjudicatario os juros que vencerem os depositos feitos na Caixa Geral de Depositos.

18.ª—A abertura das cartas contendo propostas para arramatação realisar-se-ha nos paços do concelho, no dia 15 de feveroiro de 1907, pela 1 hora da tarde.

As cartas deverão ter exteriormente a seguinte indicação:

«Proposta para o abastecimento de carne de vacca á cidade de Lisboa».

19.ª—A adjudicação será feita a quem dentro das condições do contracto, offerecer menor preço de venda da carne aos talhos.

§ 1.º No caso de haver mais d'uma proposta de preço egual e dentro das condições do contracto, haverá licitação verbal, mas só entre os apresentantes d'essas propostas.

A camara reserva o direito de apreciar a idoneidade dos concorrentes, e recusar aquelles que lhe não mereçam a sua confiança.

20.ª—A camara municipal nomeará um fiscal para exercer a sua acção sobre o exacto cumprimente das condições do contracto, o qual receberá qualquer reclamação dos que se jul-

guem lesados em virtude da falta de observancia d'essas condições.

O arrematante é obrigado a fornecer á inspecção do matadouro os elementos e esclarecimentos por ella exigidos, assim como ao fiscal do contracto.

As despezas com a fiscalisação serão de conta do arrematante, que pagará annualmente 1.200$000 réis, ordenado fixado ao fiscal.

21.ª — Para todos os effeitos d'este contracto, o arrematante, assim como a empreza que elle, porventura, organisar, e á qual ceda os seus direitos com prévia auctorisação da camara, ficam qualquer que seja a sua nacionalidade, sujeitos ás leis portuguezas e á jurisdição dos tribunaes portuguezes, e fazem renuncia do fôro e domicilio, se os não tiverem em Lisboa, adoptando-os aqui de eleição.

§ unico. Na sua ausencia ou impedimento, o arrematante deverá, para todos os effeitos emanantes do seu contracto, fazer-se representar egualmente em Lisboa, de modo permanente, por pessoa idonea acceita pela camara.

22.ª — Será tambem considerado como rescindido o contracto nos seguintes casos:

1.º Por incapacidade legal do arrematante para continuar a execução do referido contracto.

2.º Nos casos de fallencia ou morte do arrematante, salvo havendo successor idoneo que sem interrupção continue a execução do contracto.

Agricultura geral

Qualidades que deve ter uma terra para ser fertil

Depois de examinar as condições que devem ter para serem ferteis.

E' necessario que sejam:

bem soltas para poderem ser trabalhadas e lavradas com facilidade, e para que as raizes das plantas possam crear-se sem difficuldade, e hastes romperem a terra durante o seu crescimento;

algum tanto compactas para que as plantas se enraizem solidamente, sem ficarem expostas a serem arrancadas pelo vento;

humidas e sufficientemente quentes para favorecer a germinação das sementes e o desenvolvimento das plantas;

algum tanto profundas para que as raizes possam alastrar e profundar, sem encontrar obstaculo;

ligeiras e porosas para que sejam penetradas do ar e dos gazes atmosphericos;

sufficientemente *permeaveis* á agua das chuvas, para que esta possa conduzir até ás raizes infimas os sucos nutritivos, de que ellas se alimentam, e os saes que estimulam estas alimentações; e que, entretanto, facilitem o seccarem-se para que o excesso de humidade não apodreça as raizes e mate as plantas;

que sejam de natureza tal, que quando se seccarem, não façam fendas e buracos, que exponham as raizes á acção do ar, mas que tambem não as apertem de modo que as suffoquem;

que se embebam facilmente de humidade atmospherica; e conservem a que é necessaria á vegetação;

que sejam d'uma côr carregada, para absorverem durante o dia o calor dos raios solares e o conservarem durante a noite em quantidade sufficiente, para que as plantas não fiquem expostas a grandes variações de temperatura;

que se componham de partes proximamente eguaes de argilla, silica e materias calcareas, de modo que as vantagens da reunião d'estas terras compensem os inconvenientes de cada uma d'ellas em particular;

que facilitem pelo calor e humidade a decomposição lenta dos restos dos vegetaes depois da colheita, bem como a dos estimulantes e estrumes, que se lhes lança, para que as plantas encontrem, no maior tempo possivel, as substancias alimentares necessarias ao seu desenvolvimento;

finalmente, que descancem sobre uma camada de outra terra, que facilite o escoamento das aguas, quando a superior tiver a propriedade de as reter demasiadamente.

Arboricultura

FORMAÇÃO DOS VIVEIROS

Os viveiros são indispensaveis na cultura das arvores, para que vingue o maior numero, quer se trate de arvores florestaes, de ornato ou de fructo.

Nos viveiros pode-se fazer a multiplicação natural ou a artificial. Para este fim deve-se escolher um logar abrigado dos ventos fortes e frios; e em terreno horisontal, ou melhor, ligeiramente inclinado, para a facil execução das regas.

A terra deve ser geralmente de natureza media, nem muito arienta nem muito argilosa; e, quando de antemão se conheça o terreno onde as arvores devem ser plantadas definitivamente, escolheremos para viveiro uma terra cuja natureza se approxime o mais possivel da d'aquelle local.

O terreno do viveiro muito estrumado, se por um lado faz que as plantas nelle creadas se desenvolvam bem depressa, por outro faz que taes plantas estranhem muito e enfezem quando são transplantadas para o terreno onde devem ficar, por isso convem que os terrenos dos viveiros não sejam demasiadamente estrumados.

O campo do viveiro é dividido em canteiros, cuja distribuição varia conforme o modo de cultura das plantas. As arvores e arbustos podem dividir-se em 4 grupos principaes.

1.º *Arvores florestaes de folhas caducas;*

2.º *Arvores e arbustos de ornato de folhas caducas;*

3.º *Arvores e arbustos de folhas persistentes;*

4.º *Arvores e arbustos de fructo.*

Para este fim devide-se o terreno total em quatro partes, destinando cada uma a seu grupo de arvores (A, B, C, D).

Para o 1.º grupo (A) dividiremos o terreno em seis canteiros: o primeiro destina-se á *sementrira*, o se-

gundo á *mergulhia*, o terceiro ás *estacas*, o quarto e quinto á *primeira transplantação* e o sexto á *segunda transplantação*. Nos grupos B e C destina-se o ultimo canteiro aos *enxertos* e no grupo D. supprime-se o canteiro de transplantação e destina-se, juntamente com o quinto, um aos enxertos d'alto fuste e o outro aos enxertos das arvores baixas.

Todos os canteiros devem guardar entre si uma certa proporção, de modo que os tres primeiros, os dois segundos e o ultimo occupem exactamente a mesma porção de terreno isto é, um terço do terreno total. Entre os quatro primeiros e o quinto deve haver uma rua tal que possa por ella andar um carro, para o serviço do viveiro. Entre os outros canteiros as ruas que os separam devem ter sómente a largura precisa para passar uma pessoa.

Se o viveiro é destinado a um só d'esses grupos de arvores, basta armal-o como fica dito, aliás teremos do accommodar aos differentes grupos que cultivarmos. Se o terreno fôr humido, os canteiros devem ficar mais altos que os caminhos; e, pelo contrario, se a terra é secca, os canteiros devem estabelecer-se mais baixos que as ruas.

Tanto os canteiros como os renques de arvores dispõem-se de modo que possam ser enfiados pelos ventos dominantes. Sempre que seja possivel, os canteiros que teem o mesmo destino devem reunir-se. Logo que seja traçada a divisão dos terrenos, faz-se uma surriba, só nos pontos onde devem ficar os canteiros, á profundidade de 0^{m},35 nos da sementeira; e profundando successivamente mais nos restantes, até 0^{m},65, que deve ter o sexto e ultimo canteiro.

Como as arvoresinhas, nos primeiros tempos, soffrem muito com os ventos rijos, frios e ardores do sol, costuma-se por isso, para as defender, empregar abrigos principalmente do lado norte e leste do viveiro. Estes abrigos podem ser *sebes vivas* de arvores cujos ramos se enlaçam e enxertam uns nos outros; ou *sebes mortas*, constituidas por canniçadas ou palhoças, formadas por meio de uma grade de cannas ou ripas espetadas no chão e entrelaçadas, tendo os intervallos cheios de matto ou palha. Quando as sebes tambem devem defender do sol, teem de ser de maior altura para abrigarem uma grande parte do viveiro e além d'isso costuma-se juntar a esta parte vertical uma em fórma de alpendre, para com menor altura assombrar mais longe.

Além da formação e disposição do viveiro tambem é preciso haver differentes catalagos onde se lançam a proveniencia e a variedade de cada individuo, com o seu numero respectivo, conforme a taboleta que tem no viveiro. D'este modo não se confundem as variedades que se desejam multiplicar. Para os individuos de que se conhece a arvore mãe faz-se o *catalogo* chamado *d'origem*, onde se põe pela ordem dos numeros a origem e particularidades de cada uma das variedades cultivadas no viveiro. Nas arvores mães põe-se uma etiqueta com as iniciaes C O, que querem dizer *catalogo d'origem* e por baixo o numero com que está inscripta no catalogo.

Além d'este ha mais quatro catalogos: um que diz respeito ao canteiro da sementeira; outro ás estacas; outro ás mergulhias; e o quarto á enxertia. Em cada um d'estes canteiros deve haver uma etiqueta d'outra fórma, onde se escreve: os dois ultimos algarismos de cada anno e por baixo uma das iniciaes S, E, M, correspondentes a cada um dos catalogos (sementeiras, estacas e mergulhias). Emquanto se conservam no mesmo canteiro, uma só etiqueta é bastante; mas quando se faz a transplantação cada individuo deve ter a sua.

Depois de constituido o viveiro a primeira operação a fazer é a sementeira, e em seguida a transplantação, que tem por fim separar as novas plantas do logar onde foram semeadas e estão muito apertadas, para outros canteiros onde se desenvolvam e habituem aos ardores do sol. Com esta transplantação conseguiremos que as arvores desenvolvam o seu tronco e as raizes de modo que depois peguem mais facilmente quando se lhes faz a transplantação definitiva.

Na transplantação comprehende-se a desplantação, a preparação dos ramos e das raizes e a plantação.

Portanto abre-se um rego ao comprimento do canteiro, até ao fundo das raizes das arvoresinhas e escava-se em volta de cada uma de sorte a podel-as arrancar sem perderem muitas raizes. Depois com uma navalha bem afiada cortam-se as pontas das raizes quebradas e uma porção de ramos em proporção com aquellas raizes cortadas. Nas arvores resinosas, porém, só se aparam as raizes.

Na transplantação collocam-se as arvores de ordinario em quincuncio.

A. Correia de Barros

Conhecimentos uteis

Nodoas oleosas. — Em sufficiente agua fria de barrella. mistura se sarro de vinho branco um tanto quente, mette-se-lhe o panno manchado, e deixa-se de molho. No dia seguinte passa-se por agua fria e põe-se a seccar. Conforme a côr do tecido, põe-se ao sol ou a sombra.

Para lavar os chapeus de palha. — Dissolve-se uma pouca de potassa e filtra-se; depois de tirado o fôrro ao chapeu, esfrega-se este põe-se a seccar. Em estando completamento sêcco, queima-se flôr de enxofre n'um prato de barro e expõe-se o chapeu ao seu vapor. Feito isto, embebe-se uma esponja em agua ligeiramente gommada, passa-se por sobre o chapeu, e assim obteremos que a palha tome o seu natural brilho.

Para desinfectar os quartos. — Misture-se o seguinte num vaso grande, e a frio:

Agua	50	gram.
Hypochloreto de cal	50	»
Alcool	50	»
Camphora	20	»
Essencia de cravo	1	»
» » eucalyptos	1	»

Lançam-se num prato algumas gottas d'esta solução, pois é o sufficiente para um quarto ser desinfectado.

Para evitar que as torcidas deitem fumo. — Basta mergulhal-as em vinagre durante tres dias, servindo-se d'ellas depois de bem seccas.

Obtem-se, tambem, com este processo a luz mais brilhante e clara.

Para evitar a traça nas lãs. — Para que esse bicho damninho não estrague a lã, basta fazer o seguinte:

Cremor tartaro.....	370 gram.
Pedra hume.......	370 »
Agua potavel......	2 litros

Deita-se esta preparação, depois de bem desfeita, n'uma tina ou celha, com bastante agua, mergulha-se n'ella a lã e deixa-se de molho por espaço de alguns dias.

Findo esse tempo, lava-se bem a lã e sécca-se ao sol.

3.º ANNO. — N.º 97 | A Gazeta publica-se nos dias 10, 20 e 30 de cada mez | DEZEMBRO — 1906

GAZETA DOS LAVRADORES

ORGÃO DE PROPAGANDA E DEFEZA DOS INTERESSES DA AGRICULTURA NACIONAL

Com a collaboração de muitos agricultores, agronomos, medicos veterinarios, horticultores, viticultores e regentes agricolas

DIRECTOR: *JOSÈ ERNESTO DIAS DA SILVA*

Medico veterinario — Antigo professor da Escola de Agricultura da Real Casa Pia de Lisboa

Assignaturas
(pagamento adeantado)

Um anno .... 1600 réis
Um semestre .... 800 »
Numero avulso .... 50 »
(A' cobrança pelo correio accresce a despeza de 50 réis)
As assignaturas começam sempre no principio de cada mez.
Toda a correspondencia deve ser dirigida ao director do jornal.
Os originaes recebidos quer ou não publicados não se restituem

Redacção—Calçada de Santo André, 100, 1.º
EDITOR—Dias da Silva

Boas festas

A todos os nossos presados assignantes, leitores e collegas na imprensa desejamos festas felizes e venturosas.

SUMMARIO

A questão das carnes

Publicamos hoje na integra o projecto do vereador sr. Claro da Ricca sobre o futuro regimen de abastecimento de carnes em Lisboa. No numero seguinte publicaremos o do vereador sr. Sabino de Sousa.

Projecto sobre o futuro regime de abastecimento de carne vaccum á cidade de Lisboa, pelo sr. Claro da Ricca, vereador da camara municipal da mesma cidade

I — Relatorio

«Senhores»—Tendo-me detidamente occupado do estudo do futuro regime de abastecimento de carne vaccum á cidade de Lisboa, convenci-me de que não póde haver solução estranha aos quatro seguintes typos: «monopolio por exploração particular, monopolio por exploração municipal, ampla liberdade ou liberdade com determinadas restricções. Regeitadas por obvios motivos, que é inutil citar por demasiado conhecidos, as segunda e terceira soluções, larga e conscienciosamente estudei os dois restantes typos de resolução do problema, unicos, portanto, de que, na minha opinião, nos temos que occupar: «monopolio por exploração particular e liberdade com determinadas restricções,» afigurando se, porém, sem a menor intransigencia da minha parte, dever ser este ultimo o regime a propor para successor do vigente.

«Senhores»—Não póde haver duvida em que impendem inilludivelmente á vereação os deveres indecliniveis de attender primacialmente e sempre nas suas resoluções, dentro dos preceitos legaes, aos interesses dos municipes e da fazenda camararia. E' tambem certo que a actual vereação tem-se sempre manifestado abertamente contraria ás concessões de todos os monopolios, mesmo ás que o codigo administrativo lhe permitte fazer com ou sem concurso prévio, em todos os typos de industria ou commercio e até naquelles para cuja melhoria seria essa protecção municipal unico estimulo ao hesitante capital particular.

Para satisfação, pois, integra d'aquelles imperiosos deveres e em respeito a esta orientação liberal da camara, parece-me que nenhum outro regime, diverso do que eu projecto, vos poderia propôr, a não ser que flagrantemente ferisse os sagrados interesses dos municipes, de que a vereação é legitima representante, e que menosprezasse a fazenda municipal que tem de nos merecer especial attenção e os interesses do Estado cujos reditos não é licito á camara imprudentemente affectar.

Examinemos, pois, separadamente as duas soluções sobre que tem que recaír a escolha, no meu entender.

O monopolio do abastecimento, senhores, implica o estabelecimento de preços fixos e constantes á venda a retalho da carne, preços tantos mais elevados na tabella a fixar quanto mais altas forem as tabellas officiaes de compra de rezes; faz diminuir consideravelmente o consumo da carne, base essencial da alimentação, em prejuizo da saude publica; prejudica consideravelmente as receitas da camara e do Estado e reserva odiosamente para poucos o exercicio de um commercio que a muitos deve ser aberto. E' o que passo a provar.

Póde hoje admittir-se porventura que o municipio esteja acorrentado, por certo numero de annos, a comprar o melhor elemento da sua alimentação, a carne vaccum, por preços fixos e constantes, sem a participação justa que as baixas no mercado livre, no regime por mim proposto, lhes devem proporcionar e sem o inevitavel embaratecimento de preços, que a concorrencia na venda, que o meu regime estabelece e o monopolio exclue, ha de necessariamente causar? Não é tambem certo que a constancia dos preços a retalho raletivamente altos, triste consequencia do monopolio, sem depressão futura possivel, restringirá o consumo da carne pelas classes menos abastadas, enfraquecendo-lhes assim sensivelmente o organismo? Deverá neste momento, em que, no apice da santa cruzada contra o depauperamento organico dos municipes pobres, se encontra uma augusta princeza, rainha de Portugal, criar se um regime de carnes que não permittirá que esse precioso alimento embarateça e se torne de facil acquisição aos pobres?

Pela limitação do numero de talhos, que é consequencia do monopolio, não

se irá entregar a poucos o negocio que, por tantos quantos queiram, póde ser aproveitado, e não se reduzirão receitas certas da camara pela restricção das licenças a conceder?

Pela demonstrada reducção do consumo ficando vigente o monopolio, em comparação com o que succederá no regime agora proposto, não vae affectação grande para os rendimentos camararios e para os do Estado?

Póde, pois, a camara, das duas hypotheses sujeitas á sua escolha (por terem sido justamente excluidas as outras duas hypotheses já apontadas), preferir o regime do monopolio?

As respostas a esta serie de interrogações não pódem, senhores, deixar de ser attinentes á approvação do regime da liberdade com restricções, que tenho a honra de vos propôr com a prévia exposição da sua doutrina, que vae seguir-se.

***

Não ha, no regime por mim apresentado, limitação de numero de talhos. Quem quizer poderá abri-los e explora-los. Monopolio directo ou indirecto desapparece por completo dando logar á liberdade plena do exercicio d'esse commercio. Muitos talhos, de diversos donos, forçosamente se abrirão. A concorrencia na venda a retalho é, pois, inevitavel, e d'ella, clara, resultará a vantagem para o consumidor. Quem mais barato vender mais venderá, e d'este seguro principio economico o embaratecimento da venda a retalho logica e impreterivelmente resaltará.

Conluios, fusões, ligações entre os talhos são completamente impossiveis. Ainda que num dia se mancommunassem todos os então existentes, no dia immediato outros tantos poderiam surgir. Nem conluios jámais houve, quando não existe limitação official do numero dos estabelecimento a mancommunar. Uma restricção importante, com responsabilidade effectiva, sempre no intuito de beneficiar o municipio, mistér é, porém, impôr aos talhos.

E' o estabelecimento de tabella maxima, «mas não fixa», que nunca os talhos poderão exceder nas suas vendas. Essa tabella, que tenho a honra de vos apresentar mais adiante, é já de per si muito mais baixa do que qualquer tabella de regime de monopolio em que a acquisição das rezes tem que obedecer a preços relativamente elevados e constantes de uma tabella official. Sobre a minha tabella, «que é maxima e não fixa», a concorrencia, como já provei, imperiosamente, e em obediendia fatal á lei economica que não falha, ha de trazer depressões sensiveis e tanto mais profundas quanto mais accentuadas forem as baixas, de que o consumidor aufere assim proveito, nos mercados livres pecuarios. Cada explorador de um ou mais talhos comprará as rezes, de que careça, «livremente», como, quando e onde queira, porque esse é o principio salutar, base de todas as vantagens do meu projecto. D'essa mesma concorrencia, por differentes e numerosos individuos, á acquisição das rezes, resultam tambem beneficios para a lavoura nacional, cuja justa defeza de interesses não é nem pode ser missão da camara de Lisboa, que de resto muito os respeita. E se não fosse, confesso com sinceridade, consequencia do meu trabalho não ficar a lavora tão efficazmente protegida como no regime de monopolio, não teria eu declarado «não me conservar intransigente perante a minha idéa», que sem duvida a todos os outros regimes sobreleva, em vantagens para o consumidor, para as receitas da camara e do Estado, e em harmonia com o sentir liberal do espirito moderno, que só em circumstancias excepcionaes acceita, não sem repugnancia, monopolios.

A imposição exposta de tabella maxima, mas não fixa como nitidamente expliquei. precisa de ser garantida na sua execução pratica. Tambem para defender os justos interesses dos exploradores normaes de talhos, necessario se torna á camara evitar proficuamente que qualquer negociante abra, por praso curto, talho só para venda de limitado numero de rezes adquiridas, por quaesquer circumstancias, em condições superiormente vantajosas. A estas considerações attendi, como vereis, na redacção do meu projecto, com exigencia de certo deposito que permittirá á camara, sem prejuizo proprio, vencer qualquer «greve» ou abusos dos proprietarios dos talhos e que garantirá ao publico que, por cada talho, será cumprido o são intento do novo regime e ainda aos donos dos talhos que os seus justos interesses não serão anormalmente feridos. E' claro que, desde o momento que a camara impõe condições aos talhos, não póde deixar de munir se de garantia da efficacia da pratica. E' sempre a norma seguida em casos identicos. Não nos illudamos; o presente aspira á concorrencia, mas concorrencia seria, leal e garantida, e não deslealmente feita por quem nada perdesse desrespeitando os salutares principios basicos d'este trabalho.

Com o meu regime, senhores, acaba-se, pois, com o odioso monopolio; garante-se ao consumidor a concorrencia na venda e os seus beneficos resultados no abaixamento dos preços da carne a retalho; torna-se accessivel ao pobre alimento precioso, cujo consumo augmentará em capitação, como se nota nos outros paizes em que não existem monopolios nesse abastecimento; crescem as receitas da camara e as do Estado; torna-se livre um commercio hoje monopolizado; obedece-se aos indeclinaveis e primaciaes deveres de zelar pelos municipes e fazenda municipal, deveres que sobre a camara impendem; não deixa de relativamente ser beneficiada a lavoura nacional pela concorrencia na compra livre das rezes; respeita-se o criterio liberal, da camara, de opposição categorica a todos os exclusivos; e cria-se, garantido, um regime que não fica enfeudado a praso certo, como succederia com a adopção do monopolio, que é sempre applicado a numero preciso de annos.

Só este ultimo predicado da minha solução, de per si, a recommenda. Não ha praso a que obedeça; póde acabar quando a camara entenda, o que não succede com os exclusivos.

***

Na sequencia do meu estudo deparou-se-me o problema dos talhos municipaes, cuja existencia nada justificará no proposto regime. A sua funcção reguladora de preços de ha muito se extinguiu. A sua exploração commercial, em concorrencia com os talhos particulares, é condemnada financeiramente no nosso meio administratrativo official. Por isso, lembro que no praso de seis mezes, a contar da data do inicio do novo regime, e se estiver já solida e proveitosamente este implantado, elles sejam em beneficio da fazenda municipal, encerrados, procurando a camara a collocação do respectivo pessoal nos talhos particulares e applicando a outros serviços municipaes o pessoal que não obtenha oollocação particular. Os talhos municipaes, installados em edificios camararios, poderão. em concurso, ser concedidos á exploração particular. Tudo, de facto, recommenda aquella extincção. Nem o receio de uma «greve» nos talhos particulares póde amedrontar, porque, a dar-se, sérias responsabilidades monetaris, como está acautellado no meu projecto, pesariam sobre os proprietarios d'esses talhos, e admittindo mesmo essa improvavel hypothese, então, por a lei não se oppôr antes permittir, até por arrombamento, se necessario fosse, o Estado abriria e exploraria os estabelecimentos particulares por d'elles estar pendente a alimentação publica.

Para a confecção da tabella maxima, que não é constante, de preços de venda de carne nos talhos, tabella que muitissimo mais baixa é do que a vigente e que ha de ter futuros e sensiveis abaixamentos nos preços, como já demonstrei, não procedi de animo leve.

Detive-me em averiguações directas e minuciosas, officiaes e particulares, feitas consciente e ponderadamente; ouvi donos de talhos; estudei dados do

matadouro; consultei estatisticas e documentos officiaes, encarando o assumpto na sua delicada complexidade.

Assim averiguei que, para uma rez de 267 kilos, o peso por categorias, attendendo ás perdas, de percentagem média conhecida, é o descripto, por parcellas, no quadro exposto a seguir:

Categorias	Classes	Uma rez de 267 kilos	Sub-divisão	Obser-vações
		Kil.	Kil.	
1.ª	Lombo limpo...	—	5,100	
»	Pojadouro limpo	18,750	12	(Coberta do poja-douro) 6 kilos e 400 gr.
»	Rim..........	1,350	1,350	
»	Roast-beef sem contra-peso..	20,250	—	
»	Lingua.......	—	2	
»	Alcatra........	21	21	
2.ª	Vazia........	—	14,750	
»	Chã de fóra ou ganço.......	20	20	
»	Rabadilha.....	17,500	17,500	
3.ª	Assem........	41,850	41,850	
»	Pá...........	30	30	
4.ª	Maçã do peito.	— (b)	15	
»	Cachaço.......	20,100	20,100	
»	Abas (a) e peitos (b)......	50,30 (a)	35,200	
»	Chã bã........	17,800	17,800	
»	Sêbo.........	12,650	12,650	

Roast-beef sem contra-pêso: Lombo limpo, Vazia e parte do sêbo

Coberta do pojadouro não está na tabella dos preços, sendo em geral vendida com o pojadouro.

Fazendo depois um estudo detalhado dos preços de gado vaccum, por 15 kilos, no periodo que decorreu do anno de 1894 até 1903, do que tive e tenho estatistica fiel, obtive, com faceis calculos, a certeza de que a tabella de venda a retalho, apresentada adiante no meu projecto como «maxima», offerece lucros remuneradores aos talhos e ensejo facil para o inevitavel embaratecimento, consequente da concorrencia, nos preços das suas vendas.

Mas notem v. ex.as: não ha termo de comparação entre a minha tabella e qualquer outra de regime de monopolio, porque, neste, a tabella é fixa, e, repito, no regime por mim proposto, a tabella é «limite maximo», que não póde ser excedido, mas que não representa, por fórma nenhuma, os preços futuros da venda a retalho, que, como provei, hão de ser muito inferiores e ter as beneficas depressões da concorrencia e oscillações consequentes das baixas do gado nos mercados pecuarios e ainda de outras circumstancias.

A nova tabella, maxima como é e não fixa, não define preços; impõe-lhes simplesmente o limite maximo.

Ainda esse limite maximo, exposto adiante para as varias classes, poderia ter, em todas, uma reducção média de 55 réis por kilogramma, se porventura o governo cedesse a antigos rogos de terminar com o imposto de consumo sobre a carne, que na totalidade é, sobre o peso vivo, de cerca de 29,2 réis em media por kilo, e de cerca, em media, de 55 réis por kilo no peso abatido e limpo. Esta consideração faço-a, porém, unicamente para lembrar á vereação a vantagem publica que advirá da extincção, por parte do governo, d'esse imposto e para apresentar o alvitre da camara, junto do governo, de intervir para o conseguimento de tão philantropico «desideratum».

Feita esta exposição, relatorio do projecto, segue-se este:

II — Projecto do novo regime

Artigo 1.º E' illimitado o numero de talhos, fixos ou ambulantes, que poderão estar abertos ao publico no municipio de Lisboa. Por cada talho, que será obediente ás disposições geraes em vigor, o proprietario respectivo pagará a taxa vigente de licença e, para garantia da effectividade do cumprimento das condições que por este regime se lhe impõem, fará na camara municipal um deposito de um conto de réis em dinheiro nas condições legaes de juro, ou em titulos de divida publica ou municipal pelo seu valor no mercado no momento do deposito. Esse deposito póde ser substituido por fiador idoneo, que se comprometta a tornar pratica a sua responsabilidade quando haja infracção do caucionado.

§ 1.º Nenhum talho poderá conservar se em exploração por menos de um anno, nem vender carne vaccum, por preços superiores aos especificados na seguinte tabella «maxima»: (a)

(a)

Tabella MAXIMA de venda a retalho

Carne fresca de vacca

	No regime proposto — Preços maximos por kilo no novo regime	Actualmente — Preços actuaes por kilo
1.ª categoria		
Lombo limpo...........	760 réis	800 réis
Pojadouro limpo........	560 »	600 »
Rim....................	560 »	600 »
Roast-beef sem contra peso...............	420 »	440 »
Lingua................	400 »	420 »
Alcatra...............	400 »	420 »
2.ª categoria		
Vazia..................	360 »	380 »
Chã de fóra ou ganço....	360 »	380 »
Rabadilha..............	360 »	380 »
3.ª categoria		
Assem e pá.............	300 »	320 »
4.ª categoria		
Maçã do peito..........	240 »	260 »
Cachaço................	200 »	260 »
Abas.	240 »	260 »
Chã-bã.................	200 »	260 »
Sêbo para puding.......	200 »	220 »
Osso para caldo...	80 »	100 »

Observações

A lingua, a carne de alcatra e as das 2.ª e 3.ª categorias pódem ser vendidas limpas pelo preço do pojadouro.

Os preços d'esta tabella, quando a carne fôr levada a casa do freguez, poderão ser augmentados de 10 (e não de 20 réis como agora) em cada kilogramma.

§ 2.º Se qualquer talho não satisfizer a alguma ou ambas as condições exaradas no § anterior, ser-lhe-á cassada a licença e reverterá para a fazenda municipal o respectivo deposito. Este, porém, será sempre restituido quando o talho seja encerrado pelo seu proprietario fóra das condições previstas no § anterior, tendo sido d'esse encerramento prevenida por escripto a camara com a antecedencia de 60 dias.

Art.º 2.º Todo o gado para fornecimento dos talhos será de compra livre e terá de ser abatido, segundo os preceitos estabelecidos, no matadouro ou futuros matadouros de Lisboa, sendo prohibida em toda a area da cidade, incluindo a zona annexada, a introducção e venda de carne que não seja fornecida pelos talhos inscriptos no municipio de Lisboa.

Art.º 3.º A camara, dentro do praso de seis mezes a contar do inicio d'este regime se elle já estiver proficuamente implantado, encerrará os talhos municipaes, podendo, porém, addiar esse encerramento, total ou parcialmente, se, por averiguações officiaes souber que o numero dos talhos particulares, então em exploração, não tiver ainda ascendido ao numero de 150. E o addiamento do encerramento total só será prolongado até que cesse o motivo exposto d'esse mesmo adiamento.

§ 1.º Por concurso, poderá a camara, assente o encerramento dos talhos municipaes, conceder a exploração particular dos que estiverem alojados em edificios do municipio.

Art. 4.º Todas as disposições d'este projecto são applicaveis a todos os talhos, novos ou antigos, a contar do dia immediato áquelle em que termina o exclusivo vigente.

Art. 5.º A camara, com aviso prévio, de tres mezes, feito aos talhos, poderá, sem indemnisação a estes mas com a restituição obrigatoria e integra dos seus depositos, mudar de regime de abastecimento.

***

Eis, senhores, o meu trabalho. Só tive, na sua confecção, um firme proposito: o de acertar.

O vosso alto criterio e subida intelligencia, senhores, decerto, ás incorrecções possiveis e deficiencias do projecto, que tenho a honra de apresentar, contraporão remedio salutar, que respeitosamente, como me cumpre, acatarei, sem a mais leve intransigencia.

Camara municipal de Lisboa.

Augusto Cezar Claro da Ricca

Vinicultura

A crise vinicola em França

A producção em 1905—Necessidade de importação—Os vinhos estrangeiros e os vinhos argelinos

Temo-nos occupado varias vezes das relações entre o commercio da França com a Hespanha, pela grande importancia que tal assumpto tem para nós, em virtude da analogia dos productos de exportação hespanhoes com os nossos.

Accusam as ultimas estatisticas francezas uma producção vinicola de 49.510:750 hectolitros no corrente anno, ao passo que, no anno findo de 1905, foi de 56.666:105 hectolitros, o que nos mostra uma differença para menos, neste anno, de cerca de 7 milhões de hectolitros.

Estando entaboladas negociações entre os dois paizes para a conclusão de um tratado de commercio—e a proposito convém dizer que o «modus-vivendi» ha pouco concluido entre a França e a Hespanha foi prolongado por mais um mez—seria de presumir que a Hespanha tratasse de alcançar a pauta minima para os seus vinhos. E isto tanto mais que em presença da escassa producção vinicola, em França, no corrente anno, esta nação se verá na necessidade de importar grande quantidade de vinhos para lote e para a fabricação de vinhos licorosos. Infelizmente para nós não é provavel que possamos aproveitar-nos d'esta situação para collocarmos os nossos vinhos nos mercados francezes, em virtude do grande differencial a que os mesmos vinhos são submettidos nas alfandegas francezas.

A situação dos vinhos hespanhoes

No emtanto a situação para os vinhos hespanhoes em França não se agresenta tão favoravel como á primeira vista parece, se attendermos aos esforços empregados pela Argelia para o mesmo fim.

Com effeito durante a sua ultima estada em França, o governador geral d'aquella colonia preoccupou-se dos resultados, para a Argelia, do tratado de commercio que ora se está negociando entre a metropole e a Hespanha e apresentou um protesto, em nome dos viticultores argelinos, contra qualquer reducção de direitos sobre os vinhos, em especial.

Logo que chegou a Argel telegraphou ao seu governo chamando-lhe, de novo, a attenção para os prejuizos que qualquer concessão sobre os vinhos causaria á colonia. Pelo que nos diz respeito, a situação é cada vez mais deploravel.

Quando foi denunciado o tratado franco-hespanhol e soubemos que o governo hespanhol ia applicar a tarifa maxima aos productos francezes, o que deu logar a que o governo francez, por seu lado, applicasse os direitos mais elevados aos artigos hespanhoes, dissemos que a situação se tornava mais favoravel para nós.

Portugal perante a crise vinicola franceza

Com effeito, Portugal não só poderia concorrer, em egualdade de circumstancias, com a Hespanha, na exportação dos vinhos para lotação, mas ainda ficava desembaraçado dos favores pautaes concedidos da desleal concorrencia que os vinhos hespanhoes de Tarragona, Alicante, etc., faziam aos nossos generosos do Porto nos mercados francezes.

Agora, como acima dizemos, a situação para os nossos vinhos peorou, não só pelo «modus-vivendi» que com a Hespanha a França assignou, mas ainda porque a mais d'aquella temos um concorrente, a Argelia, que, com certeza, levará a vantagem ás duas nações da peninsula.

Arboricultura

Meio de dar uma bonita côr e transparencia á fructa secca ao sol

Entre nós são ainda pouco conhecidos os seccadores mechanicos.

A fructa é geralmente exposta ao sol e ao ar livre sobre taboleiros que, apesar de cobertos com redes de arame ou tiras de filó ou cambraia, não evitam ficar impregnadas, muitas vezes, dos germens, de que mais tarde resultam os insectos roedores.

Ha, porém, um meio muito simples e da mais facil execução, que não só mata o embryão da destruidora larva, como tambem branqueia e dá uma apparencia delicada ás fructas seccas por tal processo.

A operação é muito simples, e consiste em fazer o mesmo que se faz aos chapéos de palha ou ás flanellas, que se querem branquear,—tratando-as pelo vapor do acido sulphuroso.

A fructa, depois de secca, mette-se durante quinze a vinte minutos em uma caixa bem fechada onde se queima algum enxofre, e para accommodar uma grande porção de fructa, põe-se esta sobre taboleiros com fundo de teia metallica afim de deixar circular o fumo sulphuroso. Não havendo caixa propriada, póde usar-se de barrica que tenham servido a farinha, ou de cascos que tenham servido a vinho, depois de bem lavados.

Lembro a quem quizer experimentar este processo que faça uso do sulphurador automatico Silva Pinto, que me parece deverá facilitar muito a operação, principalmente alongando o tubo de descarga afim de que chegue ao meio, pelo menos, da caixa ou vasilha, deixando já nos taboleiros aberturas correspondentes.

A enxertia

Todos sabemos que a enxertia é uma operação que tem por fim soldar um vegetal ou uma porção d'este a outro, que ficará então sendo o seu supporte, e lhe fornecerá o alimento necessario.

Com esta operação obtem-se:

1.º—Mudar a natureza d'um vegetal, modificando-lhe o lenho, a folhagem, a floração ou fructificação;

2.º—Provocar a evolução de ramos, de flores ou de fructos nas partes da planta que os não davam;

3.º—Restaurar uma planta defeituosa ou esgotada, pela transfusão de seiva nova de outra planta sã e vigorosa;

4.º—Approximar no mesmo pé os dois sexos dos vegetaes dioicos,

para facilitar a fecundidade da especie ou transformar completamente o sexo da planta;

5.º — Conservar, ou propagar um grande numero de variedades de plantas, de utilidade ou de ornamento, que não pódem ser reproduzidas por qualquer outro processo de multiplicação.

Taes são os fins que o enxertador visa.

Nas condições de bom exito das enxertias entra, sem duvida, como uma das primeiras, a habilidade do operador; mas ha outras especiaes e que são as bases da enxertia, como a affinidade entre as especies, o vigor das duas partes em contacto, seu estado seiva, sua approximação intima, a estação e a temperatura.

Não são bem conhecidas as leis da affinidade especifica, e por isso não se póde a tal respeito formular uma theoria; mas admitte-se que essas leis de affinidade teem uma correlação com as familias naturaes: os generos que se pódem unir pela enxertia devem pertencer á mesma familia botanica. Não se segue comtudo que todos os generos, todas as especies da mesma familia, possam ser enxertados; mas as especies que houvermos de enxertar devem ser da mesma familia.

E' preferivel, em principio, unir pela enxertia os individuos que tenham entre si alguma analogia de vigor, de epoca de vegetação e de robustez.

Se houver alguma discordancia, antes o garfo tenha uma vegetação menos precoce que o cavallo, porque d'outro modo aquelle seccaria logo.

Tambem convem que o garfo seja d'uma especie mais vigorosa ou rustica que o cavallo.

As especies ou variedades de uma vegetação moderada vão melhor n'um cavallo de vigor médio.

Um cavallo fraco ou pelo contrario exhuberante de seiva em relação ao garfo produz sempre uma planta doentia; porque no primeiro caso não lhe dá seiva bastante e no segundo não póde o garfo absorver aquelle excesso de alimento fornecido pelas raizes.

Estas desegualdades em relação ao vigor pódem modificar-se pela enxertia dupla, isto é, enxertando o cavallo primeiro com uma variedade de vigor intermedio, e mais tarde esta com a que se deseja propagar.

O cavallo, comtudo deve ser bastante forte, para que o enxerto tenha bom exito e produza uma planta sadia. O garfo tambem por sua vez deve ser de boa casta e proveniente d'uma planta sã.

Qualquer que seja o enxerto que se pratique é indispensavel que nas superficies de contacto estejam em communicação intima as camadas novas e vivas do liber ou do alburno, onde circula a seiva.

Só com esta condição se faz a ligação entre o cavallo e o garfo.

A multiplicidade dos pontos de contacto favorece a soldadura, bem como a similhança de contextura entre o garfo e o cavallo ou patrão, principalmente em relação á natureza herbacea ou lenhosa de seus tecidos.

Em principio, a enxertia deve-se praticar quando a seiva está em movimento. Na primavera, quando a seiva desperta; no outomno, antes de ella entrar em lethargia; e no estio, evitando a phase em que o liquido seivoso está muito activo.

Tanto o cavallo como o garfo devem achar-se n'um estado de seiva quasi analogo.

Quando assim não possa ser, antes o garfo esteja n'um estado de vegetação menos avançado que o cavallo.

A melhor epoca para a enxertia é de março a setembro,—comtudo algumas vezes póde ser entre fevereiro e outubro.

Deve-se escolher um tempo sereno, antes quente que chuvoso ou frio, e fóra da occasião de ventos esterilisadores.

A. Correia de Barros

Doenças das raizes das arvores

Muitas vezes succede que as arvores são tratadas, ao tempo da sua plantação, com pouco cuidado: as raizes são feridas quasi sempre, o que as torna incapazes de poderem receber do solo a nutrição precisa. D'aqui resultam algumas doenças que motivam, em muitos casos, a morte da arvore.

Não é sem risco para as arvores estarem collocadas perto das estrumeiras ou de outras materias, que atacam as raizes. Os adubos demasiado fortes, como os residuos das saboarias, a cal e outras substancias que conteem saes, causam os mesmos effeitos, sobretudo quando estão em contacto immediato com ellas. Se, por algum acaso, as raizes d'uma arvore receberem muitos estrumes liquidos, convém logo remover este inconveniente, substituindo a terra, que estiver impregnada d'elles por terra bem enxuta, e onde predomine o barro. Se isto não puder fazer-se, será bom atacar o mal na sua origem, e minorar o effeito do liquido corrosivo por meio de regas abundantes. Quanto mais cedo se atacar o mal, mais depressa produzirá o remedio os seus bons resultados.

Um inverno muito rigoroso ou muito humido basta, muitas vezes, para fazer apodrecer as raizes das arvores plantadas em terrenos muito soltos, humidos ou estrumados em demasia.

A ferrugem póde provir d'um terreno muito pedregoso e secco, ou muito humido e ferruginoso. Esta doença ataca de ordinario as extremidades das raizes, que se fazem primeiro amarellas ou côr de castanha, depois pretas, e, afinal, se cobrem de bolor. Apenas as arvores começam a padecer da ferrugem das raizes, as folhas amarellecem e seccam. As arvores velhas só pódem salvar-se procurando melhorar o solo; e as novas recorrendo á transplantação. Quando esta se effectuar, examinam-se com cuidado as raizes, decepam-se as partes atacadas e rodeiam-se estas, principalmente, de muito boa terra; depois póda-se bem a arvore e completa-se a cura.

Conhecimentos uteis

Para analysar a agua. —Para sabermos se a agua é boa para consumo, basta deitar uma gôtta de uma porção concentrada de permanganato de potassa, em um copo de agua que queremos analysar.

Se tomar uma côr escura, não é bôa; se se conservar clara, ou se, passadas duas horas mostrar um tom levemente rosado, é signal de que a agua é boa para o uso domestico.

Para impedir o leite de azedar. —Mesmo em tempo quente, conserva-se o leite alguns dias sem perigo de azedar, deitando algumas folhas de rábano silvestre, no vaso em que estiver o liquido.

Para matar as moscas. —Deita-se uma porção de pimenta em pó em certa quantidade de leite, mexe-se bem e põe-se no sitio onde as môscas predominam.

Mata-as rapidamente este liquido, que é um veneno... «mosquicida.